

Piccolo



Kompakter Allrounder

individuell aufbereiten

vielseitig nutzen

Beste Produktqualität | perfekte Aufbereitung

Ausstattung:

Motorische Heißluft, elektronische Zeit und Temperatursteuerung mit Speicherfunktion der zuletzt angewählten Temperatur, übersichtliches Tastaturpanel, Hauptschalter, rücklaufende Zeitanzeige, 3 x 1/2-Gastronorm-Gitterrost, Glas-Klapptüre, Innenbeleuchtung, gefertigt aus Edelstahl 1.4016

Information:

Die Türe ist aus ESG Einscheiben-Sicherheitsglas gefertigt. Der **Piccolo** eignet sich grundsätzlich für eine geschlossene Aufbereitung. Für die offene Aufbereitung sowie das Backen von Gebäck oder Baguette kann mit der standardmäßig im Gerät befindlichen Wasserwanne eine zarte Befeuchtung im Geräteinneren erreicht werden.



Piccolo
Art.Nr. 716S

Aussenmaße (BxTxH)	500 x 425 x 340 mm
Gerätetiefe inkl. Griff	455 mm
Türfunktion	1 Klapptüre
Rostanzahl -größe (BxT)	3 265 x 370 mm
Rostabstand	60 mm
Wasserdampf	nein
Temperaturbereich	30 - 200°C
Zeitsteuerung/Steuerung	elektronisch
Gesamtlaufzeit	180 Minuten
Anschlusswert kW V	2,7 230
Absicherung [A]	12
Fassungsraum	3 x 1/2 GN* 6 EP** 3 MP***

*GN Gastronorm **EP Einportionsschale ***EP Mehrportionsschale Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Piccolo



Elektronische Zeit und Temperatursteuerung mit Speicherfunktion der zuletzt angewählten Temperatur.



Motorische Heißluft.



3 x 1/2-Gastronorm-Gitterrost, Glas-Klapp-türe, Innenbeleuchtung.



Piccolo

Ob zu Hause, im Büro, in der Kanzlei oder auf der Kran-kenhausstation – der **Piccolo** leistet überall große Dienste. Mit dem platzsparenden Profi-Gerät bereiten Sie im Handumdrehen Menüs für zwei bis acht Tischgäste auf oder halten Speisen warm – ohne Qualitätsverlust!

Klein, aber oho.

Der **Piccolo** ist ein wahrer Allrounder und „schafft“ vom Schweinsbraten bis zur Kaisersemmel einfach alles. Der Heissluftofen ist spezialisiert auf das Aufbereiten oder Warmhalten von warmen, gekühlt

und tiefgekühlt angelieferten Speisen. Kompakt in der Form und äußerst energiesparend im Verbrauch ist er bestens für den Einsatz in der Kleingastronomie gerüstet.

Das Gerät ist robust gebaut, einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Auf den Gitterrosten finden sämtliche handelsübliche Menüschalen von Systemverpflegern Platz. Alternativ können drei 1/2 Gastronorm-Behälter verwendet werden. Mitgebrachte Speisen lassen sich bequem in hitzebeständigen Behältern (Menagen) erwärmen.