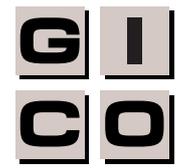




MIX OVENS

Erremix junior



Erremix junior



Catering esterni



Ristorazione rapida



Ristorazione à la carte



Panetterie/Pasticcerie



Piccole dimensioni, grandi performances.

Erremix junior è un vero gioiello di efficienza e flessibilità.

Sforna tutto ciò che vuoi quando vuoi.

È tutto ciò che sforna - 24 ore su 24 - è sempre fresco, croccante, perfetto per gli occhi e per il palato.

Porzioni individuali e piccole quantità cotte a puntino come le grandi.

Con cibi freschi o rigenerati, nel rispetto delle specifiche qualità organolettiche.

Facile da installare e da usare, **Erremix junior** fa risparmiare tempo ed energia, garantendo durata e massima igiene.



Sotto 4 fuochi per serie 64/700/900



Su abbattitore



Da banco



Su supporto



Sospeso

Non occorre essere giganti per fare grandi cose

Un forno piccolo sta dappertutto, non ingombra, è economico e facile da pulire. Diventa unico se - come **Erremix junior** - è tanto potente e versatile da fare tutto quello che farebbe un forno grande. Nell'ampia gamma Erremix, il forno giusto per piccoli spazi: curato nei particolari e capace di offrire freschezza espressa in ogni momento. Prova **Erremix junior** e vedrai l'insospettabile grandezza di un forno così piccolo.

Display

Modalità di cottura

Temperatura

Tempo di cottura

Ripristino
(solo mod. gas)

Umidificazione



Convezione



Ciclo misto
Convezione/Vapore



Vapore



Raffreddamento rapido
con porta aperta

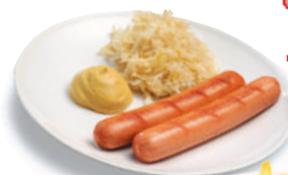
**GI
CO**



*Gastronomie
Macellerie*



*Wine-bar
Piccola ristorazione*



Stand/Chioschi



*Pasti a domicilio
Take-away*



Mense scolastiche



Erremix junior è il forno ideale per:

- Catering esterni - Ristorazione rapida
- Gastronomie/Macellerie - Panetterie/Pasticcerie
- Mense scolastiche - Wine-bar/Piccola ristorazione
- Catene gastronomiche in franchising - Ristorazione à la carte
- Locali adibiti a cotture dimostrative (show-cooking)
- Pasti a domicilio/Take-away - Stand/Chioschi

cioè per tutte quelle attività che esigono freschezza e qualità garantite senza sprechi e in tempi ridotti.

Comandi meccanici vapore diretto



N. Teglie

Dimensioni
esterne L x P x A

Tensione

Potenza



032 ⚡ EMJ.E032 MN

3 GN2/3

cm. 61 - 45 - 37

AC 230V/50 Hz

Elettrica 2,85 kW



041 ⚡ EMJ.G041 M...

4 GN1/1

cm. 80 - 68 - 75

AC 230V/50 Hz

Gas 8,5 kW
Elettrica 0,5 kW

⚡ EMJ.E041 M...

4 GN1/1

cm. 80 - 68 - 75

AC 400V-3N/50 Hz

Elettrica 6,5 kW

Versioni (...N) Allestimento standard · (...W) Con sistema di lavaggio **Wash-System** · (...P) Con sonda spillone · (...A) Accessoriata (**Wash-System**, sonda e riduzione della velocità e potenza)



G I C O S P A
G R A N D I
C O I M P I A N T I
C U C I N E

GICO spa
GRANDI IMPIANTI CUCINE
31028 Vazzola (Treviso) Italy
Via IV Novembre, 81
Tel. +39 0438 4444
Fax +39 0438 444540
info@gico.it - www.gico.it

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2000 =

I dati riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso. / The information contained herein is indicative and not binding. Our company reserves the right to make alterations at any time without notice.
Les données reportées sont fournies à titre indicatif. Notre firme se réserve le droit d'effectuer des variations à tout moment sans préavis. / Die vorliegenden Daten sind nicht bindend. Die Firma behält sich vor, jederzeit, ohne Vorankündigung, Änderungen vorzunehmen.