

**Печь конвекционная VENIX HOP AIR
FRYER**



(Цена со склада в г.Москва)

370 317 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная VENIX HOP AIR FRYER — профессиональная печь для приготовления наггетсов, пиццы, крылышек и других жареных блюд без использования масла. Снижает калорийность до 50%. Подходит для любых заведений общественного питания от автозаправки до большого ресторана. Особенности: - Печь оснащена интуитивно понятным электронным управлением для легкого управления всеми функциями - USB-порт способен загрузить до 99 рецептов - Печь HOP также имеет безопасную дверную ручку с двойной защелкой, предотвращая выброс пара из камеры и сигнал завершения приготовления - Запатентованная вращающаяся корзина с возможностью регулировки скорости вращения и продолжительности приготовления, создаст любые блюда хрустящими. Вращающаяся корзина на 1,6 кг изготовлена из нержавеющей стали. Возможность регулирования вращения корзины позволяет получить наилучший результат даже для продукта с нежной, хрупкой структурой. - Система конденсации предназначена для отвода пара, образующегося в процессе приготовления. В результате замороженные продукты готовятся без пара и дыма, а вкусы и запахи разных продуктов при приготовлении не смешиваются. Благодаря этой системе дополнительный сборник конденсата или вытяжной зонтик не требуются. В комплект входят две удобные ручки для безопасного извлечения корзины. Вместо корзины можно установить две решетки GN 2/3 для использования аппарата как обычную конвекционную печь для

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 26306 |
| Производитель | Venix |
| Страна производитель | Италия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °C | до +300 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 3,5 |
| Ширина, мм | 700 |
| Глубина, мм | 894 |
| Высота, мм | 520 |
| Количество уровней | 4 |
| Управление | электронное |
| Подключение к водопроводу | есть |
| Вес нетто, кг | 52 |
| Вес в упаковке, кг | 56 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 800x100x620 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |

приготовления снеков, пиццы и бургеров.
Преимущества печи НОР: Нет пара Нет запаха Нет дыма Не нужно устанавливать вытяжку Без расхода масла Нет риска ожогов Малая мощность Компактная
Производительность: Производительность (картофель-фри) 1.6 кг за 8 мин. Производительность — 1600 грамм за 15 минут. За час печь способна выдать 48 порций по 70 грамм, за рабочий 8 часовой день - 384 порции.