

**Печь конвекционная VENIX HOP
AIR.P FRYER**



(Цена со склада в г.Москва)

367 091 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная VENIX HOP AIR.P 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	26307
Производитель	Venix
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	до +300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4,8
Ширина, мм	700
Глубина, мм	894
Высота, мм	520
Количество уровней	2
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Вес нетто, кг	52
Вес в упаковке, кг	56
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x1000x620
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 6 мин. Производительность — 1600 грамм за 15 минут. За час печь способна выдать 48 порций по 70 грамм, за рабочий 8 часовой день - 384 порции.