Вернуться к товару Печь конвекционная Venix HOP AIR FRYER

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Venix HOP AIR FRYER

Цена: 388 206.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	2
Мощность	3.6
Ширина	894
Глубина	700
Высота	520
Вес (без упаковки)	52
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	57.2
Управление	электронное
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Автомойка	Нет
Температурный режим	260 °C

Конвекционная печь **Venix HOP AIR FRYER** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд с эффектом фритюра, а также тостов, пиццы, бургеров, готовых замороженных и других блюд без использования масла. Модель оснащена панелью управления с цифровым дисплеем, вращающейся корзиной и запатентованной системой конденсации и фильтрации воздуха.

В комплект поставки входят 2 вращающиеся корзины, тефлоновый противень и 2 съемные ручки для извлечения корзины.

Особенности:

- Возможность использования в 2 режимах:
  - как фритюрная печь
  - как традиционная конвекционная печь
- Не требуется установка вытяжки
- Отсутствие пара, запаха и дыма
- Не требуется утилизация масла
- Возможность установки в несколько ярусов
- Звуковой сигнал завершения программы
- Низкие потери веса продуктов после приготовления

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка корзины: 1,6 кг
- Время приготовления 1,6 кг картофеля-фри: 8-9 мин.
- Время разогрева до 300 °C: 13 мин.
- Габариты в упаковке: 930x740x670 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз