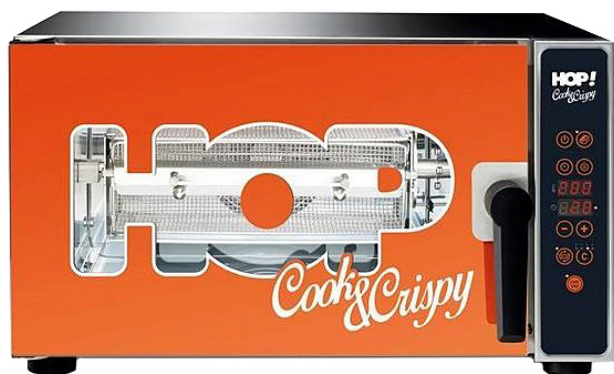


Описание товара Печь конвекционная Venix HOP

PRO AIR FRYER



Описание

Конвекционная печь **Venix HOP PRO 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, душирующим устройством, дренажем 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: 1000x800x620 мм

Характеристики

Подключение	220 В
Управление	электронное
Температурный режим	260 °С
Подключение к воде	Да
Мощность	3.6 кВт
Ширина	894 мм
Глубина	700 мм
Высота	520 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Вес (с упаковкой)	56 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.