

Описание товара Печь конвекционная Venix Hop

Air.P Fryer



Описание

- Печь конвекционная Venix Hop Air.P Fryer — новое решение на рынке профессионального оборудования.
- Данный агрегат объединил в себе функционал современной печи и фритюрницы.
- Позволяет готовить аппетитные и полезные блюда-фри без использования масла.
- Процесс приготовления не более 15 минут.
- Безопасность эксплуатации обеспечивают атермичные ручки, которые защищают повара от ожогов.
- Основные преимущества новой модели:
 - подходит для заведений питания любого формата — от АЗС до большого ресторана;
 - снижает калорийность блюд до 50%;
 - запатентованная вращающаяся корзина из нержавеющей стали вместимостью 1,6кг, с возможностью регулировки скорости вращения;
 - система конденсации — приготовление без пара и дыма, запахи и вкусы не смешиваются, не нужно устанавливать вытяжку;
 - управление всеми функциями посредством удобной электронной панели;
 - производительность — 1,6кг картофеля-фри за 6 минут / 48 порций (по 70г) за 1 час;
 - возможность загрузки 99 собственных рецептов;
 - встроенный таймер, USB-порт;
 - в комплект поставки входит:
 - 2 корзины, две безопасные ручки, тефлоновый противень;
 - вместо корзин можно устанавливать решётки GN 2/3 для приготовления пиццы, гамбургеров.

Характеристики

Исполнение двери	глухая
Напряжение	380 В
Количество корзин	2
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	4.75 кВт

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.