COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 24.08.2025

Печь конвекционная Venix HOP AIR.P FRYER

Цена с НДС: 377 555 руб.

Артикул: **834053**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	2
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4.8
Ширина, мм	894
Глубина, мм	700
Высота, мм	520
Вес (без упаковки), кг	52
Вес (с упаковкой), кг	57.2

Конвекционная печь Venix HOP AIR.P 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: 6-7 мин.
- Время разогрева до 300 °C: 9 мин.
- Габариты в упаковке: 1000x800x620 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.