

Описание товара Печь конвекционная Venix Hop

Air Fryer



Описание

- Печь конвекционная Venix Hop Air Fryer — инновационная разработка от итальянского производителя.
- Совмещает в себе все функции печи и фритюрницы, но в отличие от второй абсолютно безвредна для здоровья.
- Это первое на рынке профессиональной техники изделие, способное готовить сочные блюда на фритюре без использования масла.
- Блюда готовятся в собственном соку и за счет вращающихся элементов, сохраняя свою пользу и приобретая аппетитную корочку.
- Базовые характеристики:
- интуитивно понятное электронное управление и возможность простого создания авторских рецептов;
- USB-порт для загрузки 99 рецептов;
- вращающаяся корзина с возможностью регулировки скорости, для максимального пропекания блюд со всех сторон;
- можно использовать не только как фритюрную печь, но как традиционную конвекционную:
- вместо корзины устанавливаются две решетки формата GN 2/3;
- безопасная ручка двери с двойной защелкой, препятствующей выбросу пара из камеры;
- приготовление большинства блюд не занимает больше 10-15 минут;
- удобные функции:
- установка времени, температуры, предварительный нагрев и таймер;
- среднее количество порций в день:
- 384, в час – 48;
- сокращение Ккал на порцию в два раза.
- Пример:

- Обычное блюдо из 70 гр – 192 Ккал, блюдо из новой печи – 98,2.
- Комплектация:
- 2 съемные ручки;
- 1 тефлоновый противень;
- 2 вращающиеся корзины.
- Преимущества новинки:
- Сохранение вкуса и отсутствие смешения запахов даже при единовременной загрузке разных блюд.
- Такой эффект достигается за счет приготовления без масла, в котором обычно “плавают” ингредиенты.
- Абсолютная безопасность за счет малой мощности и отсутствия потребности в вытяжке.
- Компактное исполнение позволяет установку где угодно:
- небольшие уличные точки фаст-фуда, АЗС, кофейни, пекарни, фуд-корты, кинотеатры.
- Удобство использования.
- Атермичные ручки предотвращают ожоги персонала, как и отсутствие горячего масла.
- Простота управления и наличие таймера позволяют не следить за процессом готовки.
- Высокая доходность:
- большая загрузка продукта (1,6 кг) и низкая потеря веса после приготовления.
- Повышенная экологичность — нет пара и запаха, а также лишних килокалорий, каждое блюдо остается аппетитным и сочным, но при этом легким.
- Что можно приготовить в печи НОР:
- любые замороженные продукты;
- пиццу;
- тесто;
- креветки в кляре;
- бургеры;
- наггетсы;
- картофельные дольки;
- картошка-фри;
- куриные крылышки;
- луковые кольца.

Характеристики

Исполнение двери	глухая
Напряжение	220 В
Количество корзин	2
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	3.5 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.