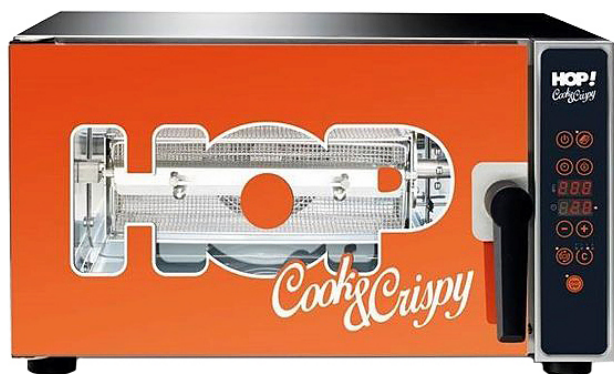


Описание товара Печь конвекционная Venix HOP

FRYER



Описание

Конвекционная печь **Venix HOP 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 и вращающейся корзиной. Без системы 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 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
Мощность	3.55 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.