

Коммерческое предложение от 30.04.2026

Печь конвекционная Venix HOP AIR.P FRYER

Цена с НДС: 384 623 руб.

Артикул: **834053**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	2
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/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 °С: 9 мин.
- Габариты в упаковке: 1000x800x620 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.