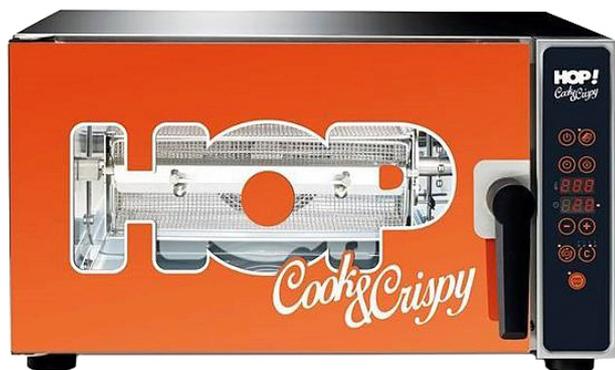


## Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Venix HOP.P FRYER

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech\\_konveksionnaya\\_venix\\_hopp\\_fryer](https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_venix_hopp_fryer)



### Описание

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

### **Характеристики**

Подключение	380 В
Управление	электронное
Температурный режим	260 °С
Мощность	4.75 кВт
Ширина	894 мм
Глубина	700 мм
Высота	520 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Вес (с упаковкой)	56 кг
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.