Radax
FOOD TECHNOLOGY

VENIX

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ









BY VENIX

РЕШЕНИЕ ДЛЯ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В мире фаст-фуда каждая секунда на счету. Именно поэтому мы предлагаем высокоскоростную печь **VENIX**, которая гарантирует быстрые, удобные и идеальные результаты. Благодаря технологии конвекции и принудительной циркуляции воздуха, она значительно сокращает время приготовления, делая её идеальным союзником для баров, бистро, заведений быстрого питания и любого бизнеса, который хочет предлагать своим клиентам всегда горячие и ароматные блюда в кратчайшие сроки.

Почему стоит выбрать высокоскоростную печь VENIX?

- **СКОРОСТЬ БЕЗ КОМПРОМИССОВ**

Нужно подать замороженную пиццу 30 см всего за 2 минуты? Без проблем! С печью **VENIX** любое блюдо можно приготовить в рекордные сроки без потери качества.

- **ОПТИМИЗИРОВАННОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ**

Несмотря на компактный дизайн, эта выскоростная печь предлагает удивительно просторную камеру, в которой можно приготовить до 4 сэндвичей одновременно. Идеальное решение для обслуживания потока клиентов, даже в часы пик!

- **МАКСИМАЛЬНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И КОНТРОЛЬ**

Дверца с двойным стеклом и технологией Cool-Touch всегда остается безопасной на ощупь, снижая риск ожогов. Кроме того, внутреннее светодиодное освещение позволяет контролировать процесс приготовления без открытия печи, обеспечивая эффективность и экономию энергии.

- **КОМПАКТНЫЙ И ПРОДУМАННЫЙ ДИЗАЙН**

Каждой кухне нужна организация: высокоскоростная печь **VENIX** идеально вписывается в любое пространство благодаря своему компактному и функциональному дизайну, позволяя максимально эффективно использовать каждый сантиметр.

- **ПРОСТОЙ, ИНТУИТИВНО ПОНЯТНЫЙ И ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ВСЕХ ИНТЕРФЕЙС**

Интерфейс высокоскоростной печи **VENIX** доступен на нескольких языках, что делает его идеальным для любой команды. А благодаря системе легкой очистки с закругленными углами и поддоном для сбора жидкости обслуживание становится быстрым и беспроблемным.

- **ВСЕГДА ГОТОВА К РАБОТЕ**

Регулятор поддержания температуры позволяет сохранять печь теплой и готовой к использованию, значительно сокращая время ожидания между приготовлениями.

- **ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ КАЖДЫЙ РАЗ**

Равномерное приготовление и стабильное качество каждого блюда, позволяет подавать идеально приготовленные блюда, с хрустящей корочкой снаружи и нежной текстурой внутри.

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ VENIX: ВАШ СОЮЗНИК ДЛЯ БЫСТРОГО, ЭФФЕКТИВНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ! Компактная и мощная печь, созданная для того, чтобы облегчить вашу работу без компромиссов в качестве, выведет ваш бизнес на новый уровень.

Radax
FOOD TECHNOLOGY

ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБОГО БИЗНЕСА

Где бы ни требовались скорость, качество и удобство, высокоскоростная печь **VENIX**, это идеальное решение. Благодаря передовым технологиям и компактному дизайну она идеально вписывается в различные профессиональные среды и гарантирует безупречные результаты в рекордные сроки. Какой бы ни был ваш бизнес, наша печь поможет оптимизировать процессы, сократить время ожидания и обеспечить первоклассный сервис.



БАРЫ И КАФЕТЕРИИ - Идеально подходит для разогрева круассанов, сэндвичей и закусок за считанные секунды, всегда предлагая ароматные и вкусные продукты.



АВТОЗАПРАВОЧНЫЕ СТАНЦИИ И МАГАЗИНЫ У ДОМА - Быстрый и эффективный способ удовлетворить клиентов на ходу горячими и вкусными блюдами.



АЗС И МАГАЗИНЫ У ДОМА - Идеальный союзник для работы с большим потоком заказов без ущерба для качества, от пиццы до хрустящих сэндвичей.



МЕДИЦИНСКИЕ УЧРЕЖДЕНИЯ - Идеально подходит для медицинских учреждений, где требуется быстрый и безопасный сервис, обеспечивающий всегда горячие блюда.



ОБСЛУЖИВАНИЕ НОМЕРОВ В ОТЕЛЯХ - Расширьте сервис для гостей с горячими блюдами, приготовленными всего за несколько минут.



СТАДИОНЫ И ТЕАТРЫ - Быстрое и стабильное качество для подачи закусок и горячих блюд на самых оживленных мероприятиях.



КИОСКИ И ФУД-ТРАКИ - Компактный и мощный, идеальный выбор для небольших помещений без ущерба для быстрого и эффективного обслуживания.

МОЩНОСТЬ, СКОРОСТЬ И КАЧЕСТВО НА КАЖДОЙ КУХНЕ!

Radax
FOOD TECHNOLOGY

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЕСПЕЧИВАЮТ МОЩНОСТЬ БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Где бы ни требовались скорость, качество и удобство, высокоскоростные печи **VENIX**, это идеальное решение. Благодаря передовым технологиям и компактному дизайну она идеально вписывается в различные профессиональные среды и гарантирует безупречные результаты в рекордные сроки. Какой бы ни был ваш бизнес, печь поможет оптимизировать рабочие процессы, сократить время ожидания и обеспечить первоклассный сервис.



КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 5 СКОРОСТЕЙ ВЕНТИЛЯТОРА.

Благодаря возможности регулировки скорости вентилятора на 5 уровней он обеспечивает равномерное приготовление, подходящее для самых разных блюд, от хрустящего хлеба до нежной выпечки.



ТЕХНОЛОГИЯ ОБЪЕМНОГО ПРОГРЕВАТ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

Высокоскоростной поток воздуха усиливает приготовление на поверхности, улучшая подрумянивание и запекание продуктов для идеального результата каждый раз.



ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЕ С LCD ДИСПЛЕЕМ 2,4”

Цветная панель управления 2,4” обеспечивает интуитивно понятное управление, позволяя сохранять до 100 программ и использовать 6 быстрых выборов для оптимизации времени приготовления и стандартизации сервиса.



WEB-СЕРВЕР ДЛЯ УМНОГО УПРАВЛЕНИЯ

Печь легко подключается к смартфонам и планшетам, позволяя получить доступ к меню рецептов, изменять настройки и упрощать управление.



USB-ПОРТ ДЛЯ МГНОВЕННЫХ ОБНОВЛЕНИЙ

USB-порт позволяет быстро загружать и выгружать меню, обеспечивая удобное и оперативное управление рецептами и настройками приготовления.



WI-FI И X-CLOUD ДЛЯ ОБНОВЛЕНИЙ И УДАЛЕННОЙ ПОДДЕРЖКИ

Облачное подключение позволяет удаленно контролировать и управлять печью, получать мгновенную техническую поддержку и обновлять рецепты за считанные минуты на всех площадках, обеспечивая единообразие и удобство использования в нескольких точках.

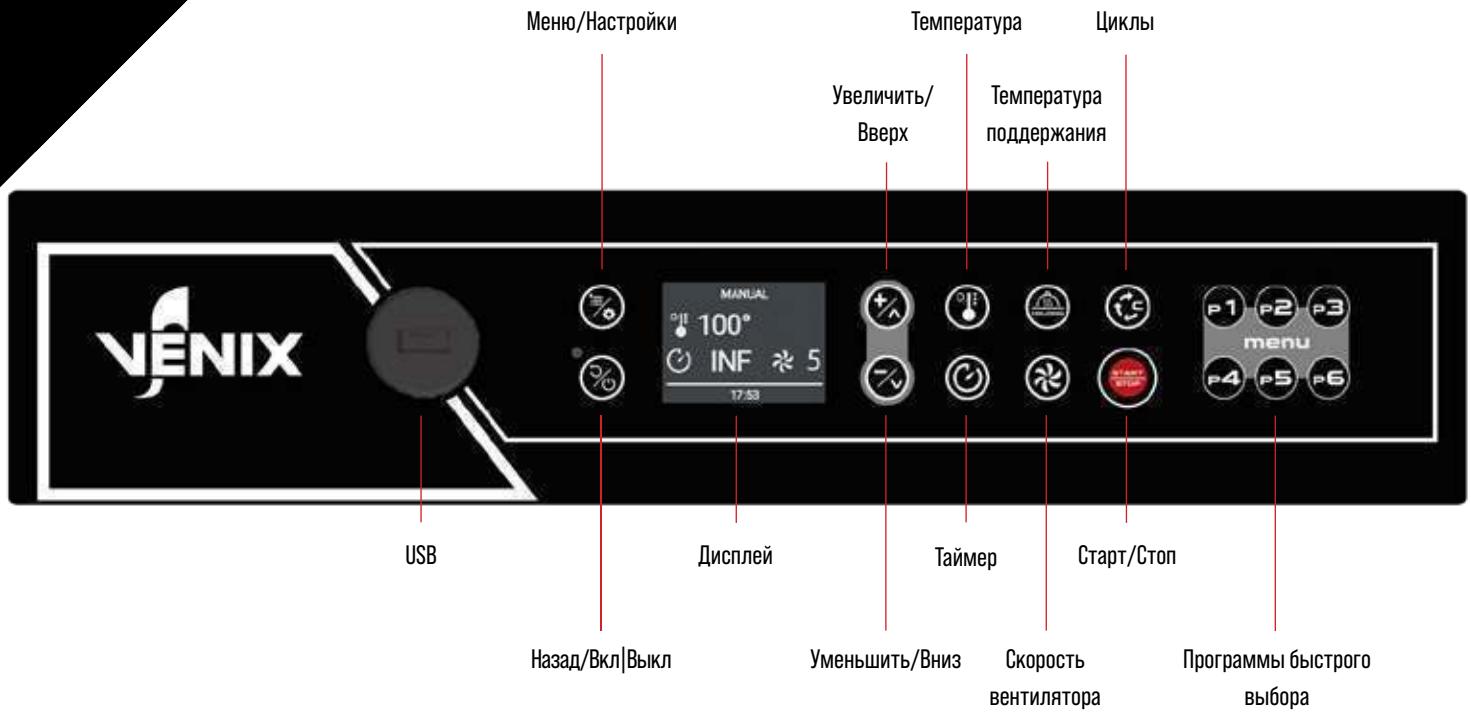


ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ПРОИЗВОДСТВО В ИТАЛИИ

Разработанная и произведенная в Италии, высокоскоростная печь **VENIX** отличается исключительным качеством сборки, сочетая передовые технологии, высококачественные материалы и прочную конструкцию.

Radax
FOOD TECHNOLOGY

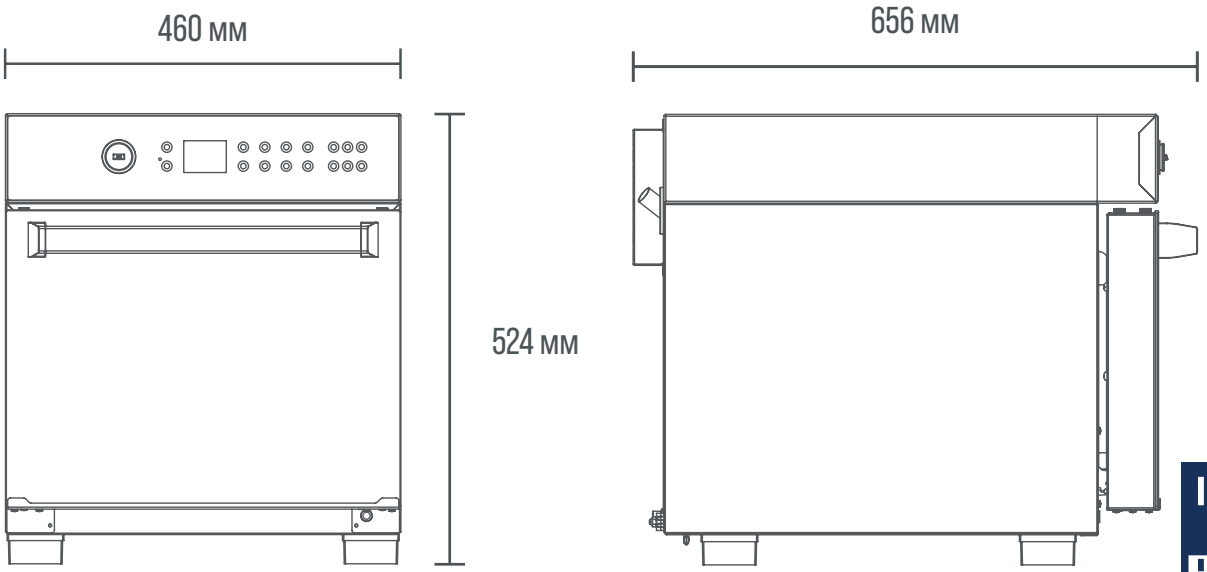
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ LCD 2,4’’



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Источник питания	однофазный
Напряжение	220-240V ~
Частота	50/60Hz

РАЗМЕРНЫЕ ЧЕРТЕЖИ



ПЕЧЬ В ДЕЙСТВИИ: БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ, ИДЕАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ!

С высокоскоростной печью **VENIX** вы можете приготовить широкий ассортимент блюд в рекордные сроки, сохраняя высокое качество и обеспечивая быстрый и эффективный сервис. Благодаря передовым технологиям высокоскоростная печь позволяет оптимизировать время приготовления без ущерба для вкуса, аромата и хрустящей текстуры ваших продуктов.

Мы разработали и протестировали ряд рецептов, специально адаптированных для нашей печи, чтобы максимально раскрыть ее возможности и помочь вам оптимизировать меню.

Каждый рецепт тщательно откалиброван для обеспечения равномерного приготовления, идеальной консистенции и оптимальной температуры подачи, позволяя вам предлагать клиентам вкусные и готовые к подаче блюда всего за несколько минут.

ПРИМЕРЫ ИДЕАЛЬНЫХ БЛЮД, ПРИГОТОВЛЕННЫХ С ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧЬЮ VENIX:

	ИМЯ	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
	ПИЦЦА ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ 200 Г Ø 27 СМ	ДА	1	235/240	1,45/2,50 мин	5
					ЗАВИСИТ ОТ ТОЛЩИНЫ	
	ТОСТ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ 140 г	ДА	1	240	1,30/2,15 мин	5
	НАЧОС С ТЕРТЫМ СЫРОМ 240 г	ДА	1	250	45 сек	5
	КУРИНЫЙ / КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ РУЛЕТ 250 г	ДА	1	235	2,50 мин	5
			2	235	50 сек	4





	ИМЯ	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
	ПАНИНИ С ЖАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ 185 г	ДА	1	235	3,30 мин	5
	ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ЗАМОРОЖЕННЫЕ 400 г	ДА	1	250	3,50 мин	5
	МОЦАРЕЛЛА СТИКС ЗАМОРОЖЕННЫЕ 400 г	ДА	1	250	4 мин	5
	СВЕЖАЯ ФОКАЧЧА 500 г	ДА	1	250	1,20 мин	5

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ VENIX

АКСЕССУАРЫ, СОЗДАННЫЕ С УЧЕТОМ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ

Для полного погружения в опыт использования высокоскоростной печи каждая модель оснащена набором аксессуаров, разработанных для максимальной универсальности и удобства. Благодаря этим аксессуарам вы сможете оптимизировать работу с печью, расширить меню и готовить больше разнообразных блюд, неизменно достигая превосходных результатов. Каждый компонент создан для выдерживания высоких температур, обеспечивая эффективность, безопасность и простоту очистки.

ВЫБЕРИТЕ АКСЕССУАРЫ, КОТОРЫЕ НАИЛУЧШИМ ОБРАЗОМ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА, И ВЫВЕДИТЕ СВОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ.

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ

SPZLROHEROO BLACK



КОМПЛЕКТ ПИЦЦА

SPZLROFEROO BLACK



КОМПЛЕКТ ПАНИНИ

SPZLROGEROO BLACK



Radax
FOOD TECHNOLOGY

АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ

SPZFLA		Лопатка для пиццы 300x300 мм
GPP00088		Антипригарные вкладыши для плиты 305x305 мм
GPP00087		Твердая антипригарная корзина 305x305 мм
GRI000327		Тефлоновый поднос для пиццы 310x310 мм
SPZSH0		Лопатка для панини 275x316 мм
GPP00086		Антипригарные вкладыши для плиты 270x270 мм
GRI00310		Гриль для панини 300x300 мм

АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПИЦЦА

SPZFLA		Лопатка для пиццы 300x300 мм
GPP00088		Антипригарные вкладыши для плиты 305x305 мм
GPP00087		Твердая антипригарная корзина 305x305 мм
GRI000327		Тефлоновый поднос для пиццы 310x310 мм

АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПАНИНИ

SPZSH0		Лопатка для панини 275x316 мм
GPP00086		Антипригарные вкладыши для плиты 270x270 мм
GRI00310		Гриль для панини 300x300 мм

Radax

FOOD TECHNOLOGY

radaxovens.ru

Производственная площадка:
425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Промбаза, дом.1
Офис продаж:
119334, город Москва, Ленинский проспект, дом 37, корпус 1, помещение 2-5, этаж 4
Тел: +7 495 937 6407 (многоканальный)
E-mail: info@radaxovens.ru

BY VENIX