



# VENIX

## *ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ*



# 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 высокоскоростная 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 беспроblemным.

### • 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.

# 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!



# 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 планшетами, 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

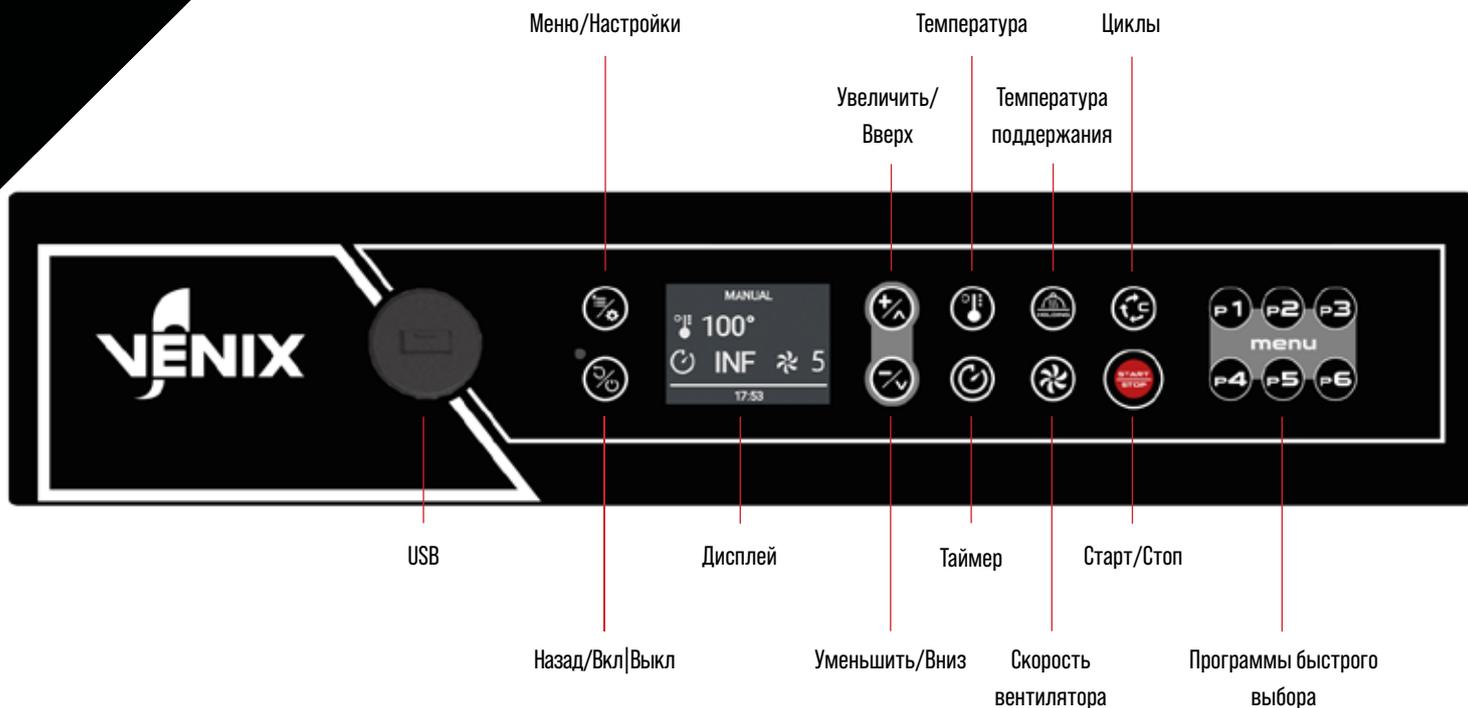
Облачное подключение позволяет удаленно контролировать и управлять печью, получать мгновенную техническую поддержку и обновлять рецепты за считанные минуты на всех площадках, обеспечивая единообразие и удобство использования в нескольких точках.

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ



## ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ПРОИЗВОДСТВО В ИТАЛИИ

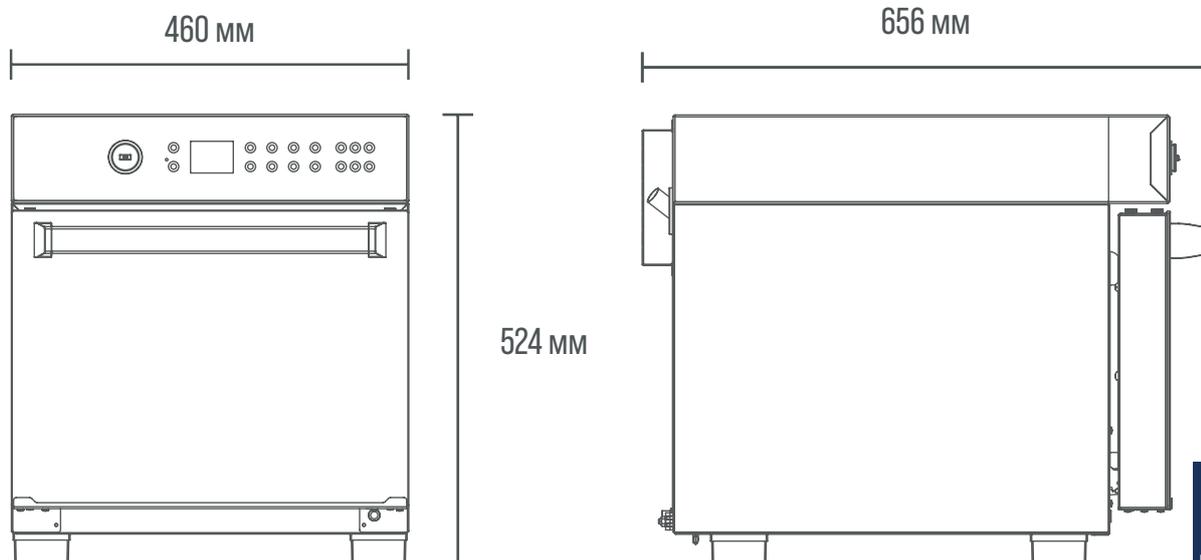
Разработанная и произведенная в Италии, высокоскоростная печь **VENIX** отличается исключительным качеством сборки, сочетая передовые технологии, высококачественные материалы и прочную конструкцию.



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



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

# ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ VENIX

**АКСЕССУАРЫ, СОЗДАНИЕ 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***

**SPZLR0HER00 BLACK**



---

## ***КОМПЛЕКТ ПИЦЦА***

**SPZLR0FER00 BLACK**



---

## ***КОМПЛЕКТ ПАНИНИ***

**SPZLR0GER00 BLACK**



**SPZFLA**



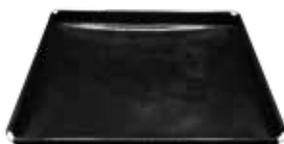
Лопатка для пиццы  
300x300 мм

**GPP00088**



Антипригарные вкладыши для  
плиты 305x305 мм

**GPP00087**



Твердая антипригарная корзина  
305x305 мм

**GRI000327**



Тефлоновый поднос для пиццы  
310x310 мм

**SPZSHO**



Лопатка для панини  
275x316 мм

**GPP00086**



Антипригарные вкладыши для  
плиты 270x270 мм

**GRI00310**



Гриль для панини  
300x300 мм

## АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПИЦЦА

**SPZFLA**



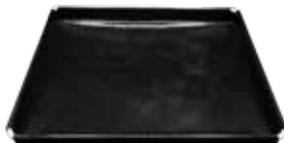
Лопатка для пиццы  
300x300 мм

**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



[radaxovens.ru](http://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](mailto:info@radaxovens.ru)

