



VENIX

# ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ЛЕЧЬ 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 КОМПROMИССОВ**

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 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.





## 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 ПРОГРЕВА ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

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



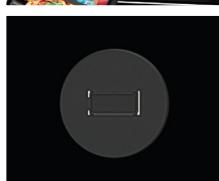
### ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С LCD ДИСПЛЕЕМ 2,4"

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 единство и удобство использования в нескольких точках.

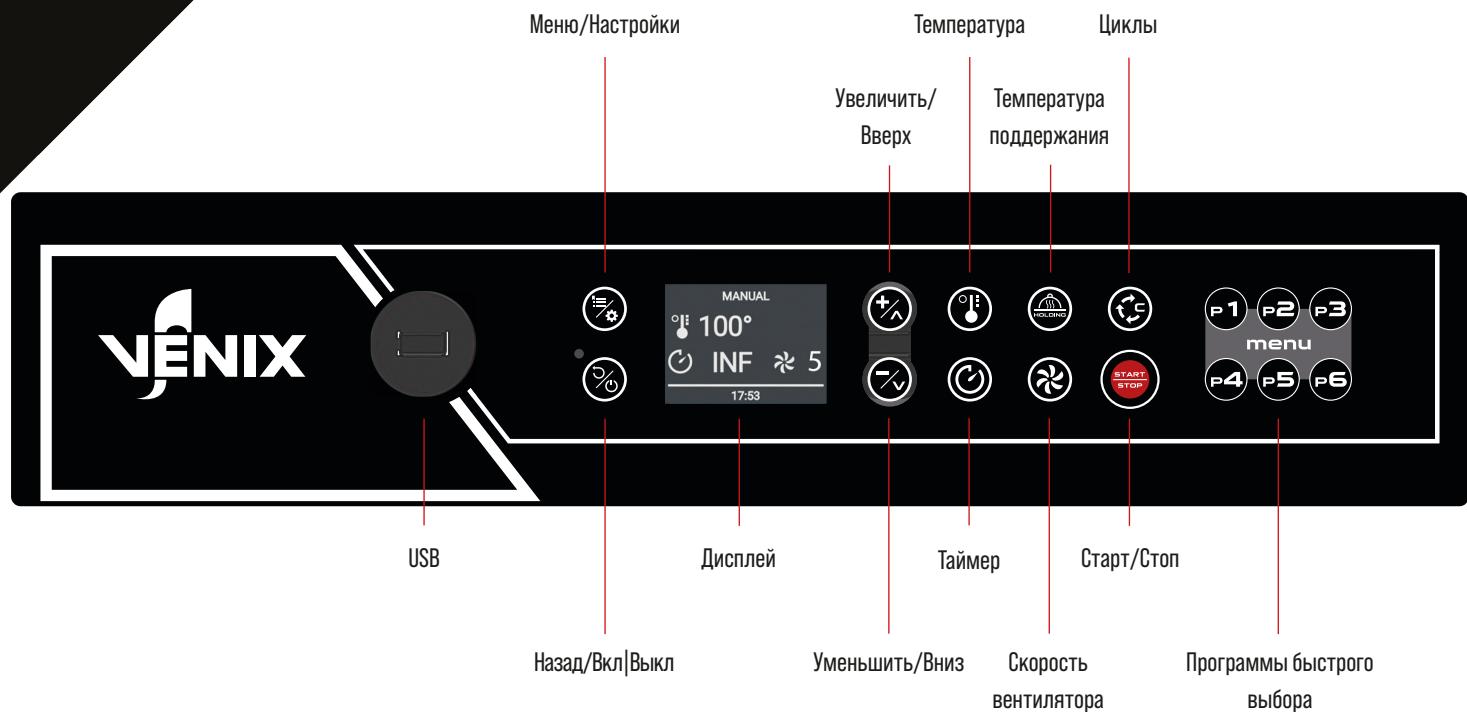


### СДЕЛАНО В ИТАЛИИ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ПРОИЗВОДСТВО В ИТАЛИИ

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



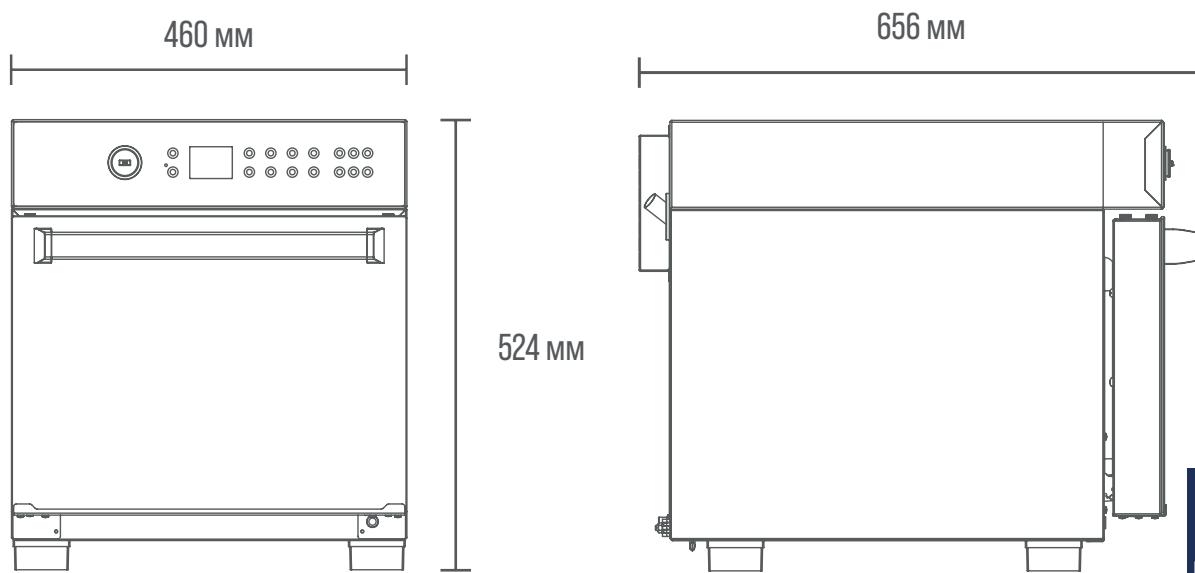
## ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ LCD 2,4"



## 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
					ЗАВИСИТ ОТ ТОЛЩИНЫ
	ТОСТ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ 140 г	ДА	1	240	1,30/2,15 мин
	НАЧОС С ТЕРТЫМ СЫРОМ 240 г	ДА	1	250	45 сек
	КУРИНЫЙ / КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ РУЛЕТ 250 г	ДА	1	235	2,50 мин
			2	235	50 сек



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



## АКСЕССУАРЫ, ВХОДЯЩИЕ В ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ

---

**SPZFLA**



Лопатка для пиццы  
300x300 мм

---

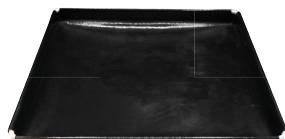
**GPP00088**



Антипригарные вкладыши для  
плиты 305x305 мм

---

**GPP00087**



Твердая антипригарная корзина  
305x305 мм

---

**GRI00327**



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**



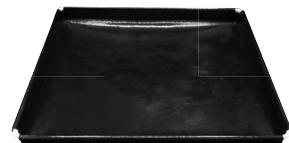
Лопатка для пиццы  
300x300 мм

**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



[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)

BY  
**VENIX**