



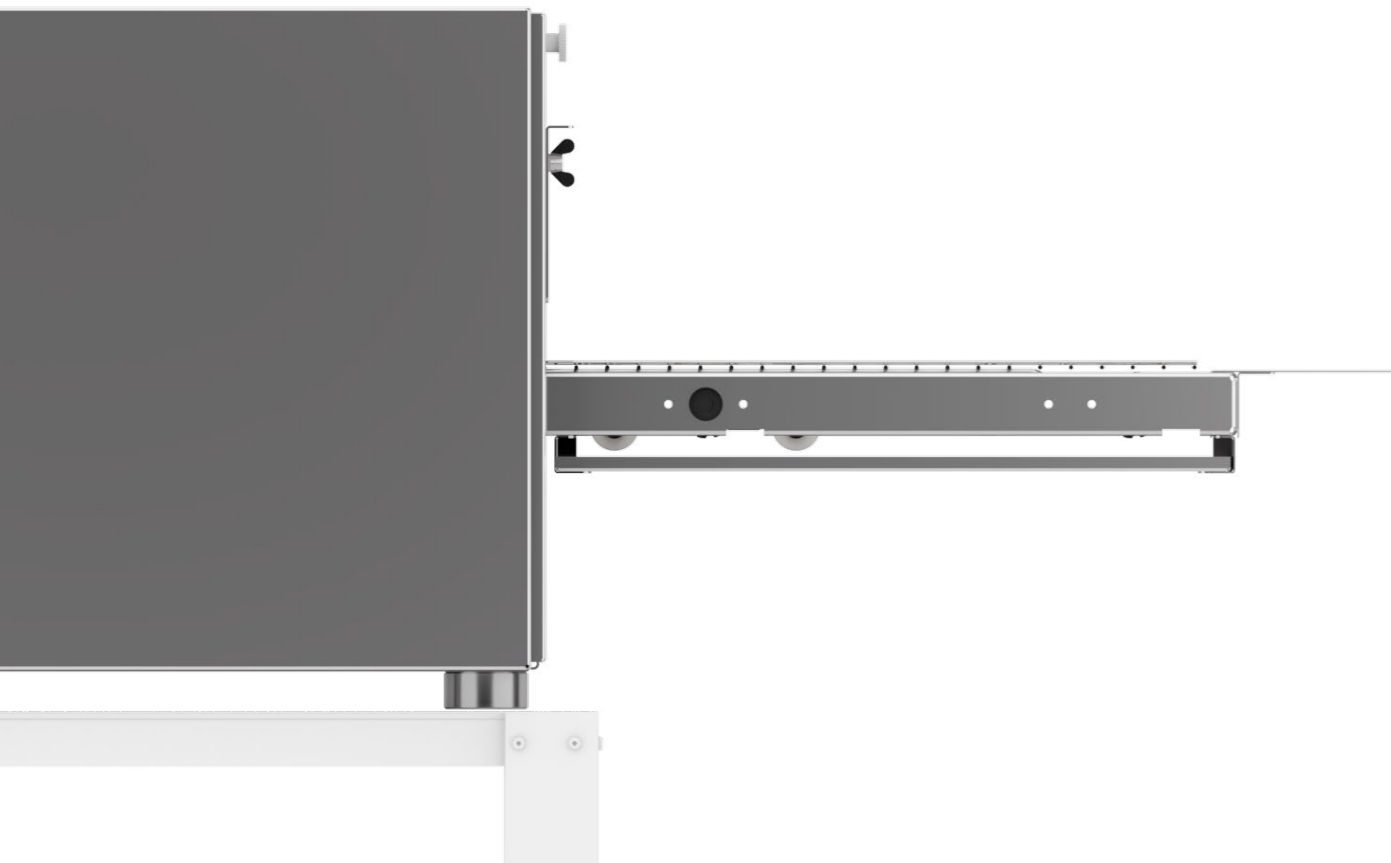
Конвейерные печи НТВХ-42 и НТВХ-52

Качественная температура
на вашей кухне

 СДЕЛАНО
В РОССИИ

Новые, эффективные, современные

конвейерные печи HOTBOX, учитывают требования профессиональной кухни для бизнеса в сфере общественного питания и доставки



Содержание

потребители	4
универсальность и персонализация	6
качественное приготовление	7
экономия времени	8
большая выработка	9
заказ	10
гарантии	11
обслуживание	12
клиенты	13
дополнительные преимущества	14
технические характеристики	15



* если вы смотрите PDF файл с компьютера или телефона, значит версия интерактивная и вы можете кликать на пункты содержания

Печи ориентированы на сети общественного питания и/или доставки с высокой интенсивностью клиентских заказов.

- пиццерии
- пекарни
- кондитерские
- рестораны
- кафе
- заведения без розничных точек, работающие на доставку

Справляйтесь без труда, даже с высокой нагрузкой на кухню объекта питания, благодаря следующим характеристикам печи:

- **универсальность и персонализация**
 - **качественное приготовление**
 - **экономия времени**
 - **большая выработка**



Подходит для:

- выпечки
- кондитерских
- хлебобулочных изделий

Продукт в печах пропекается равномерно и с первого раза, благодаря инновационной системе распределения потоков воздуха.



Вы можете настроить печи под себя: установить нужный режим работы и зафиксировать его в памяти.

В тесноте да не в обиде

Вы можете выпекать **в 5 раз больше*** продукции чем раньше, за единицу времени.

Продукт можно укладывать плотно друг за другом и это не влияет на качество пропекания.

* в пять раз больше, чем в печах подового типа

Производительность

- **50 CM — до 21 пиццы в час**
- **45 CM — до 23 пицц в час**
- **40 CM — до 26 пицц в час**
- **33 CM — до 31 пиццы в час**
- **21 CM — до 49 пицц в час**



- **Экономьте время**
- **Обслуживайте больше**
- **Увеличивайте прибыль**

Можете приобрести печь у производителя или обратиться к авторизованному дилеру в вашем регионе.

Вас проконсультируют по всем возникшим вопросам, а также помогут осуществить заказ и поставку до кухни вашего заведения.



На конвейерные печи предоставляется **гарантия один год**. Наш приоритет – высокая надежность продукта.



Бесплатный комплект расходных материалов в подарок при покупке печи. Вы сэкономите время и будете готовы к техническому обслуживанию.



Все **расходные материалы**, в случае необходимости, **всегда есть в наличии** у производителя и авторизованных дилеров. Это сокращает время доставки и обслуживания печи, в случае необходимости, до одной недели.

Техническому персоналу дистрибьютера будет проведено обязательное обучение для ознакомления с устройством и приобретения навыков технического обслуживания за счет производителя.

Внимание: при установке печи за пределами РФ, производится удаленная консультация.

Мы рекомендуем проводить технический осмотр печи каждые пол года. Наши специалисты сами свяжутся с вами и напомнят о времени проведения обслуживания.

В случае возникновения вопросов, вы можете обратиться на телефон горячей линии и мы оперативно поможем вам.



АвтоСуши
АвтоПицца



Аппетит



Неместные



Toto's Pizza



Мир Пиццы



PizzaSushiWok

РОКНРОЛЛЫ

Рокнроллы

- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Простота эксплуатации
- Защита от перегрева встроена в программу печи



НТВХ-42

Ширина конвейера

420 мм.

Вес

87 кг.

Габариты (ШхГхВ)

1350 x 830 x 395 мм.

Напряжение

50 Гц

Потребляемая мощность

380 В

Максимальное потребление

8,5 кВт

НТВХ-52

Ширина конвейера

520 мм.

Вес

93 кг.

Габариты (ШхГхВ)

1270 x 950 x 395 мм.

Рабочий диапазон температур

60 – 280 °

Кол-во запоминаемых программ

4

Требования к помещению

Сухое

Конвейерные печи НТВХ-42 и НТВХ-52

Созданы для эффективности
бизнеса и его ресурсов

htbx.ru
sale@htbx.ru

отдел продаж	+7 902 782 31 66
отдел сервиса	+7 927 423 11 44
горячая линия	+7 800 770 79 47