

asber 

# HOP!

PROFESSIONAL AIR FRYER



# HOP!

PROFESSIONAL AIR FRYER

*Cook & Crispy*



# Revolucionario





# HOP! CARACTERISTICAS



*Saludable*

- Sin aceite
- Menos grasas
- 50 % menos Kcal
- Comidas más ligeras



*Limpia y Ecológica*

- Proceso de condensación patentado
- Sin vapor
- Sin olores
- Sin humos
- No necesita desecho de aceite



*Máximos beneficios*

- Hasta 1,6 kg de carga
- Alto rendimiento (pérdida mínima de peso)
- Bajos costes de funcionamiento



*Calidad diaria*

- Calidad asegurada
- Garantía de resultados perfectos
- Ahorro de aceite





*Cada alimento*



*Cada persona*



*Cada lugar*



*Sabores netos*



*Seguridad*

- Productos precocidos congelados
- Tostados y sandwich
- Pizzas
- Hamburguesas
- Y mucho más

- Facilidad de uso
- No necesita vigilancia
- Alarma de cocción finalizada

- Nuevas oportunidades de venta (gasolineras, cines, teatros, estadios, street food, bares)
- Alimentación: 3,5 kW
- Sin campana extractora
- Tamaño compacto, ahorra espacio
- Apilable

- No mezcla sabores
- Versatilidad

- Sin riesgo de quemaduras (empuñaduras de extracción)
- Sin aceite hirviendo





*Arancini de arroz*



*Croquetas de papa*



*Nuggets*



*Papas fritas*



*Alitas de pollo*



*Aros de cebolla*

## HOP CARACTERISTICAS

**HOP!**  
PROFESSIONAL AIR FRYER  
*Cook & Crispy*



CON HOP

*Saludable*

Para un frito **saludable**



SIN HOP



CON HOP

*Limpia y Ecológica*

Aire **limpio** y entorno **sano**



SIN HOP



CON HOP

*Máximos beneficios*

Para obtener los **máximos** beneficios de tu trabajo



SIN HOP

## HOP CARACTERISTICAS



CON HOP

*Cada día*

Para servir un plato perfecto **todos los días**



SIN HOP



CON HOP

*Cada alimento*

Uso multifuncional, para cocinar **todos los alimentos**



SIN HOP



CON HOP

*Cada persona*

Fácil de usar para **cualquier persona**



SIN HOP



AVEC HOP  
CON HOP

SANS HOP  
SIN HOP

*Cada lugar*

Se puede colocar en **cualquier lugar**

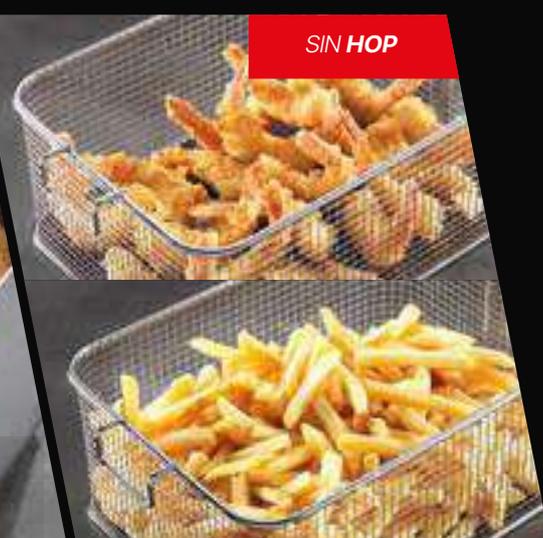


CON HOP

SIN HOP

*Sabores netos*

Conserva los **sabores intactos**



CON HOP

SIN HOP

*Seguridad*

Mayor **seguridad** en el lugar de trabajo





**HOP** tiene dos patentes internacionales que lo convierten en un producto único en el mercado. **HOP**, diseño y tecnología italianos para un frito más saludable.



Control electrónico intuitivo para utilizar todas las funciones y crear recetas personalizadas.



Puerto USB para descargar y compartir hasta 99 recetas.

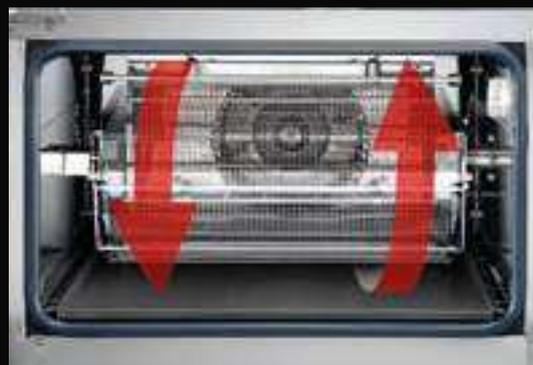
# HOP! TECNOLOGIA



## CANASTA ROTATIVA REGULABLE PARA DIFERENTES TIPOS DE COCCION

La canasta rotativa patentada permite realizar cualquier tipo de receta

Es posible controlar las fases de rotación para obtener los mejores resultados de cocción para todo tipo de alimento precocinado congelado. Es posible controlar el tiempo de cocción para lograr el alimento más crujiente.



## USO MULTIFUNCIONAL

Posibilidad de introducir dos rejillas GN 2/3 en lugar de canasta rotativa, para cocinar diferentes tipos de snacks, hamburguesas y pizzas igual que en un horno de convección normal.



Prácticas manijas para extraer la canasta de manera segura.



Manija de seguridad de doble movimiento que evita que salga vapor caliente de la cámara de cocción.





# HOP RENDIMIENTO Y VENTAJAS

Rendimiento	TEMPERATURA	PESO	TIEMPO	RENDIMIENTO
<b>Tiempo de PRECALENTAMIENTO</b>	260° C / 500° F	-	14 minutos	-
<b>Tiempo de COCCION</b>	220° C / 428° F	1200 g	10 minutos	-
		1300 g	11 minutos	-
		1400 g	13 minutos	-
		1500 g	14 minutos	-
		1600 g	15 minutos	-
<b>Rendimiento de la COCCION</b>	220° C / 428° F	1200 g	-	800 g
		1300 g	-	860 g
		1400 g	-	930 g
		1500 g	-	1000 g
		1600 g	-	1060 g

Pruebas realizadas con un paquete de papas fritas 9x9 en nuestros laboratorios.



Productividad			
	Número de porciones por <b>1300 G DE COCCION</b>	Número de porciones por <b>HORA</b>	Número de porciones al <b>DIA (8 HORAS)</b>
<b>PORCIONES</b> (70 g por porción)	12	48	384

Ventajas		
	Con <b>HOP</b>	Con una freidora de aceite normal
<b>Kcal POR PORCION</b> (70 g)	98,2	192





# HOP ¿PARA QUIEN?

**GASOLINERAS**



**BARES**



**STREET FOOD**



APTO PARA DIFERENTES  
**OPCIONES DE VENTA**

**HOTELES**



**ESTADIOS**



**CINES**



**TEATROS**



**RESTAURANTES**



**MINIMERCADOS**



**CENTROS COMERCIALES**



# HOP CARACTERISTICAS TECNICAS



- 2 patentes internacionales
- Canasta rotativa y sistema de condensación
- Panel de control digital
- 99 programas de cocción
- 4 ciclos por cada programa de cocción
- Conexión USB (para cargar y descargar recetas)
- Manija de seguridad de doble movimiento
- 5 configuraciones de rotación diferentes de la canasta
- Precalentamiento automático (300 °C / 572 °F)
- Ajuste del tiempo y de la temperatura
- Alarma de finalización de la cocción
- Manijas de seguridad para extracción



Panel de control

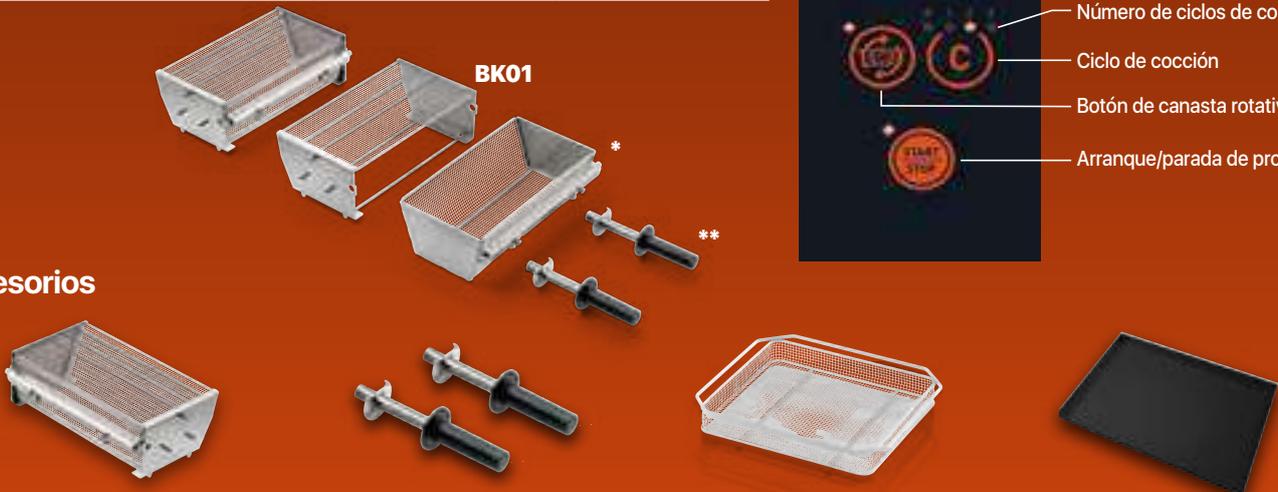
	MODELO HOP	MODELO HOP AIR
Potencia	3,55 kW	3,6 kW
Voltaje / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz.	230 V - 1N / 50-60 Hz.
Conexión	N/A	Tubo de desagüe
Temperatura	260 °C / 500 °F	260 °C / 500 °F
Peso	47 Kg	52 Kg
Dimensiones (L x P x A)	700 x 755 x 400	700 x 834 x 400

## Equipado con (ambos modelos)

- 1 canasta rotativa (BK01)
- 2 cestas interiores para canasta rotativa\*
- 1 rejilla para freír (GP57)
- 1 bandeja de teflón (PT50)
- 2 manijas de extracción (HD01)\*\*



## Accesorios



**BK01** CANASTA ROTATIVA DE ACERO INOXIDABLE

**HD01** MANIJA PARA CANASTA EXTERIOR

**GP57** REJILLA PARA FREIR GN 2/3

**PT50** BANDEJA DE TEFLON 450X340

HOP no asume ninguna responsabilidad por las posibles imprecisiones contenidas en este catálogo y se reserva el derecho de hacer modificaciones apropiadas al producto.