



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ



УПАКОВОЧНОЕ



ХОЛОДИЛЬНОЕ



БАРНОЕ



2025



СОДЕРЖАНИЕ

Индукционные плиты	4
Грили	10
Блинницы	18
Вафельницы	20
Фритюрницы	30
Оборудование для фаст-фуда	34
Витрины тепловые	42
Дегидраторы	46
Макароноварки	52
Рисоварки	54
Печи СВЧ	56
Поверхности жарочные	60
Пароварки для дим самов.	62
Картофелечистки	64
Овощерезки	66
Куттеры	68
Мясорыхлители	70
Прессы для гамбургеров	72
Пилы для мяса	74
Слайсеры	76
Фаршемешалки	78
Шприцы колбасные	80
Маринаторы-мясомассажеры	84
Термостаты	86
Аппарат для нарезки картофеля спиралью	88
Прессы для нарезки	90
Измельчители льда	92
Измельчители для специй	94
Диспенсеры	96
Кофемашины автоматические	98
Кофемолки	100
Мармиты	102
Подогреватели	106
Станции для фасовки картофеля фри	110
Тостеры	112
Электрокипяtilьники	114
Электрокипяtilьник-кофеварка	122
Чайник	124
Вспениватель молока	126
Душирующие устройства	128
Ловушки для насекомых	130
Стерилизаторы для ножей	134
Измельчители пищевых отходов	136
Витрины холодильные	138
Витрины для мороженого	142
Фризеры для мороженого	144
Льдогенераторы заливные	148
Льдогенераторы подключаемые к водопроводу	152
Шкафы шоковой заморозки и охлаждения	156
Шкафы холодильные и морозильные	158
Столы холодильные и морозильные	164
Лари морозильные	174
Сокоохладители	176
Граниторы	178
Блендеры	180
Миксеры для молочных коктейлей	184
Миксеры погружные	186
Соковыжималки	190
Пистолет коптильный	194
Миксеры планетарные	196
Тестомесы	200
Тестораскаточные машины	204
Тестоделители, тестоделители-округлители	208
Тестозакаточные машины	210
Тестомесы для крутого теста	212
Шкафы расстоечные	214
Печи для пиццы	216
Конвекционные печи	220
Листы пекарские	222
Хлеборезы	224
Машины для декорирования тортов	226
Машины для изготовления кружков из теста	228
Пельменные аппараты	230
Мясорубки	232
Гастроемкости	236
Шкафы для созревания мяса	244
Миксеры планетарные	250
Тестомесы	252
Тестомесы для крутого теста	254
Тестораскатки-лапшерезки	256
Вакуумные упаковочные аппараты	258
Бескамерные вакуумные аппараты	262
Термоусадочные аппараты	264
Запайщики пакетов	266
Горячий стол	274
Клипсатор	276
Запайщики лотков	278

AIRHOT

COOLEQ

JAU

GASTROMIX

MEATAGE

XINXIN

PACKVAC



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Подходят для всех типов кухонь, идеальный вариант для презентаций и мероприятий выездного обслуживания. Тепло передается напрямую ко дну посуды, не нагревая конфорку, благодаря чему плита расходует намного меньше энергии. Экономичность, безопасность использования, скорость работы, поддержание заданной температуры и широкий диапазон работы — главные плюсы induction плит AIRHOT



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ



IP2000



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	360×280×75 мм
Вес	2,4 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	20 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности 280×360 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 8 уровней мощности
- Сенсорная панель управления
- 10 температурных режимов
- LED-дисплей

Материал корпуса	пластик
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	390×270×80 мм
Вес	3 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	20 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности Ø150 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 10 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 10 температурных режимов



IP2000 SLIM



IP2000 E



Материал корпуса	ударопрочный пластик
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	277×348×64 мм
Вес	1,5 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	10 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- 10 уровней мощности
- 10 температурных режимов
- Электронная панель управления
- Таймер 3 часа

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×432×103 мм
Вес	4,8 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	25 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности Ø215 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 13 уровней мощности, импульсный режим
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов



IP3500



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

IP3500 T



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×432×103 мм
Вес	4,8 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	25 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности $\varnothing 215$ мм
- Таймер 24 часа
- Шаг таймера: 1 мин
- 13 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×432×103 мм
Вес	4,9 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	25 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности $\varnothing 215$ мм
- Шаг таймера: 5 мин
- 12 уровней мощности
- Электромеханическая панель управления
- 2 вентилятора



IP3500 M



IP3500 DS



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×432×103 мм
Вес	4,5 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	30 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- 13 уровней мощности
- 10 температурных режимов
- Электронная панель управления с двумя экранами
- Таймер 3 часа

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×432×131 мм
Вес	5,1 кг
Диаметр/глубина WOK	275/43 мм
Макс. нагрузка на пов-ть	25 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 13 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов



IP3500 WOK



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

IP3500 D

двухконфорочная



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1,8 + 1,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	590×390×68 мм
Вес	6,6 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	20 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности $\varnothing 215$ мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 10 уровней мощности
- Сенсорная панель управления
- LED-дисплей
- 10 температурных режимов

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1,8 + 1,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	620×400×100 мм
Вес	8,9 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	20 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности $\varnothing 150$ мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 10 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 10 температурных режимов



IP3500 D SLIM

двухконфорочная



IP5000



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	500×400×185 мм
Вес	8,4 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	30 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности $\varnothing 230$ мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 13 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	500×400×200 мм
Вес	8,4 кг
Диаметр/глубина WOK	WOK 311/65 мм
Макс. нагрузка на пов-ть	50 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 10 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов



IP5000 WOK



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

IP7000 D

двухконфорочная

Мощность	3,5 + 3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	680×420×110 мм
Вес	9,8 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	25 кг
Размер каждого стекла	30×30 см
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности $\varnothing 245$ мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 13 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- Для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А (в комплект не входит)



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ





ГРИЛИ

Грили контактные

Контактные грили AIRHOT идеально подходят для приготовления овощей, мяса, рыбы, стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей. Высокая скорость приготовления достигается благодаря встроенным в аппарат тэнам, которые плотно прилегают к продукту. Для удобства и поддержания необходимой температуры грили оснащены регулятором температуры. Данный тип оборудования является основой уличного фаст-фуда и подходит для использования в ресторанах, гриль-барах, стейк-хаусах, предприятиях общественного питания.



ГРИЛИ



- CG
- CG-FG
- CG-FF
- CGL
- CGL-FG
- CGL-FF



- В комплекте идет щеточка

	CG	CG-FG	CG-FF	CGL	CGL-FG	CGL-FF
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,8	1,8	1,8	2	2	2,2
Габариты, мм	305×400×220	305×400×220	410×310×210	425×400×220	425×400×220	425×400×220
Температурный режим, °C	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300
Верхняя поверхность	216×224 мм рифленая	216×224 мм рифленая	216×224 мм гладкая	335×218 мм рифленая	335×218 мм рифленая	335×218 мм гладкая
Нижняя поверхность	236×277 мм рифленая	236×277 мм гладкая	236×277 мм гладкая	356×277 мм рифленая	356×277 мм гладкая	356×277 мм гладкая
Материал раб. поверхности	чугун					



- DCG
- DCG-FG
- DCG-FF
- DCG-FFG
- ДВОЙНОЙ

- Каждая рабочая зона управляется отдельно
- В комплекте идет щеточка

	DCG		DCG-FG		DCG-FF		DCG-FFG	
Напряжение, В	220		220		220		220	
Мощность, кВт	3,6		3,6		3,6		3,6	
Габариты, мм	600×400×220		600×400×220		600×400×220		600×400×220	
Температурный режим, °С	+50...+300		+50...+300		+50...+300		+50...+300	
Верхняя поверхность	215×215 мм рифленая	215×215 мм рифленая	215×215 мм рифленая	215×215 мм рифленая	половина гладкая	половина рифленая	половина гладкая	половина рифленая
Нижняя поверхность	496×277 мм рифленая		496×277 мм гладкая		половина гладкая	половина рифленая	половина гладкая	половина рифленая
Материал раб. поверхности	чугун							

Грили саламандра

Грили саламандра AIRHOT — компактный вариант для бесконтактного нагревания продуктов. Данный тип оборудования особенно актуален для кафе и ресторанов, где экономия рабочего пространства — один из основных запросов покупателей. Грили-саламандра предназначены для создания аппетитной корочки, быстрого подогрева блюд, окончательной доготовки блюд с мясом, рыбой и расплавленным сыром.

SGE-460

SGE-600

	SGE-460	SGE-600
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,8	3,7
Габариты, мм	450×515×530	600×515×530
Температурный режим, °C	+50...+300	+50...+300
Зона нагрева, шт	1	2

- Подвижная верхняя часть



SGE-570

SGE-938



	SGE-570	SGE-938
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2	2,2
Габариты, мм	610×310×280	580×390×380
Температурный режим, °C	+50...+300	+50...+300
Зона нагрева, шт	1	1

- Размер полки: 450×250 мм (750)



SGE-580

с жарочной поверхностью

Напряжение	220 В
Мощность	2,4 кВт
Габариты	580×455×332 мм
Температурный режим	+50...+300 °C
Зоны нагрева	1 шт

- Жарочная поверхность



Грили для кур

Карусельные грили для кур AIRHOT предназначены для использования в ресторанах быстрого питания, супермаркетах и на точках уличной торговли для жарки цыплят, куриных окорочков, крылышек и грудок. Процесс приготовления полностью автоматизирован и не требует профессиональной подготовки сотрудников. Стекланные дверки и наличие освещения в камере позволяют покупателю наблюдать за процессом приготовления, тем самым привлекая внимание и возбуждая аппетит.

CGE-12

CGE-16

	CGE-12	CGE-16
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	3,9	5,1
Габариты, мм	810×600×610	1030×600×800
Температурный режим, °C	+50...+300	+50...+300
Описание	На 12 кур	На 16 кур
Габариты камеры, мм	520×560×530	720×560×530



Роликовые грили

Этот вид гриля предназначен для обжаривания сосисок, колбасок, сарделек, а также мясных и рыбных палочек. Благодаря непрерывному вращению роликов, продукт поджаривается равномерно с двух сторон.



RG-5

RG-7

RG-9

RG-11

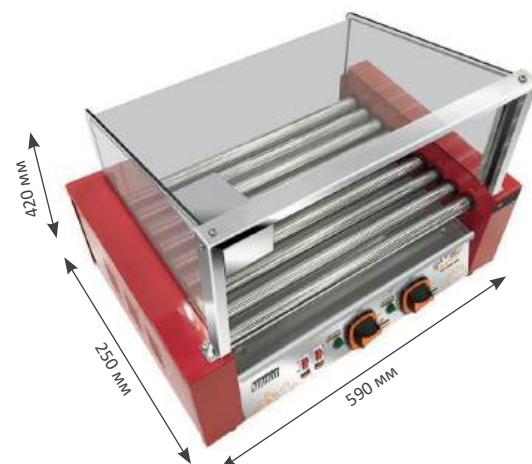
	RG-5	RG-7	RG-9	RG-11
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,8	1,1	1,65	1,65
Габариты, мм	560×255×178	560×330×178	560×410×178	560×485×178
Температурный режим, °C	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300
Количество роликов, шт	5	7	9	11
Раздельное управление нагревом	нет	есть	есть	есть

RG-5S

RG-7S

RG-9S

с защитным экраном



	RG-5S	RG-7S	RG-9S
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,96	1,33	1,69
Габариты, мм	590×250×420	590×330×420	590×400×420
Температурный режим, °C	+50...+250	+50...+250	+50...+250
Количество роликов, шт	5*	7*	9*
Раздельное управление нагревом	нет	есть	есть



RG-9BW

для хот-догов с отделением для подогрева булочек

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
1,7 кВт
220 В
580×425×300 мм
12 кг

- Размеры отделения для подогрева булочек — 460×447×88 мм



Гриль для шаурмы

Грили для шаурмы повсеместно используются в системе уличной торговли благодаря своей высокой производительности, простоте и надежности конструкции. Основным плюсом данного оборудования — наглядность приготовления продукта при небольших габаритах. Гриль для шаурмы AIRHOT GRE-80 идеально подходит для установки в небольших бистро, кафе и заведениях фаст-фуда.

GRE-80

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес
Температурный режим

нержавеющая сталь
8,1 кВт
380 В
520×625×945 мм
29,2 кг
+50...+300 °C

- Длина шампура 650 мм
- Регулировка расстояния между тэном и корпусом 15-22 см
- 3 зоны нагрева, 6 тэнов
- Поддон для сбора жира
- Полезная загрузка до 40 кг
- Электропривод
- Привод снизу



Ножи электрические для шаурмы

KS-100E



Материал ножа
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес
Производительность

нержавеющая сталь
0,08 кВт
220 В
202×113×190 мм
1,3 кг
60 кг/ч

- Тип управления: полуавтоматический
- Кнопка включения с влагозащитой
- Диаметр ножа: 100 мм
- Толщина нарезки: от 0 до 8 мм
- Длина эл. шнура: 3 м

KS-100C

беспроводной

Материал ножа
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес
Производительность

нержавеющая сталь
0,08 кВт
220 В
199×125×184 мм
1,3 кг
60 кг/ч

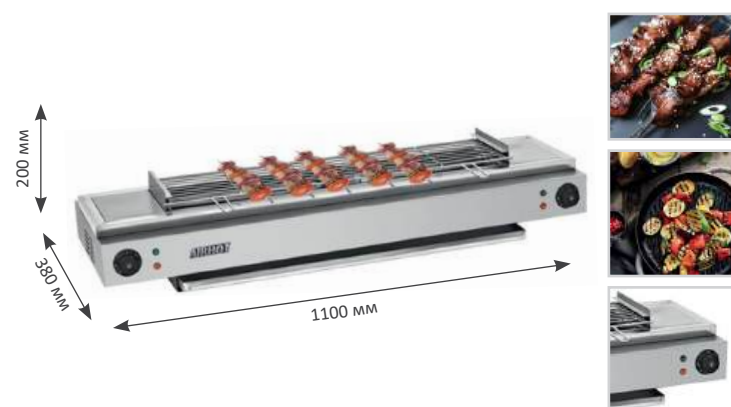
- Тип управления: полуавтоматический
- Кнопка включения с влагозащитой
- Диаметр ножа: 100 мм
- Толщина нарезки: от 0 до 8 мм



Грили для барбекю

Грили для барбекю AIRHOT предназначены для использования на предприятиях общественного питания, где могут использоваться для приготовления на гриле овощей, мяса, рыбы, хлеба и других продуктов. Идеально подойдет для тех, кто хочет приготовить блюдо барбекю, но не хочет тратить время и силы для использования традиционного гриля.

BG-70



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	655×350×200 мм
Температурный режим	+50...+300 °С
Размер рабочей поверхности	547×230 мм

- Различные зоны нагрева

Грили лавовые

Лавовый гриль AIRHOT LG-46 используется на предприятиях общественного питания и торговли для жарки различных продуктов. При готовке на лавовом гриле пища сохраняет все полезные микроэлементы и витамины, тогда как во время обычной жарки большая их часть утрачивается.

Лавовые грили имеют ряд достоинств:

- + В процессе готовки ингредиенты приобретают вкус и аромат, характерный для блюд, приготовленных на огне;
- + Продукты жарятся в собственном соку и сохраняют все полезные вещества;
- + Блюда пропитываются неповторимым ароматом специй, исходящим от лавовых камней;
- + Блюда готовятся значительно быстрее, чем на традиционной жарочной поверхности.

LG-46



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	4,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	460×620×410 мм
Вес	34,1 кг
Температурный режим	+50...+300 °С
Размер рабочей поверхности	440×425 мм

- В комплект поставки входят лавовые камни





БЛИННИЦЫ

Блинницы AIRHOT — профессиональное оборудование, предназначенное для жарки блинов и оладий. Благодаря малым габаритам профессиональной блинницы, она идеально подходит для установки в небольших бистро, кафе, заведениях фастфуда



Напряжение 220 В
Мощность 3 кВт
Габариты 450×470×230 мм
Температурный режим +50...+300 °С
Описание

- Тестораспределитель в комплекте
- Материал рабочей поверхности: чугун с антипригарным покрытием



BE-1

БЛИННИЦЫ



BE-2
двойная

Напряжение 220 В
Мощность 6 кВт
Габариты 860×470×230 мм
Температурный режим +50...+300 °С

- Тестораспределитель в комплекте
- Материал рабочей поверхности: чугун с антипригарным покрытием



BE-1M



Напряжение 220 В
Мощность 2,2 кВт
Габариты 400×400×190 мм
Температурный режим +50...+300 °С
Описание

- Тестораспределитель в комплекте
- Материал рабочей поверхности: чугун с антипригарным покрытием





ВАФЕЛЬНИЦЫ

Скорость приготовления различных типов вафель, высокое качество антипригарного покрытия делают вафельницы AIRHOT прекрасным решением для любого ресторана, кафе и кофейни, в меню которых есть этот любимый всеми десерт



ВАФЕЛЬНИЦЫ



WE-1B

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,6 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 382×305×233 мм
Вес: 7,2 кг

- Размер рабочей поверхности: 185×185 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм



для бельгийских вафель



для бельгийских вафель двойная



WE-1BD

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 3,2 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 550×355×245 мм
Вес: 15,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 220×220 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм

WE-2B

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 3,2 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 290×355×245 мм
Вес: 7,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 245×272 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм



для бельгийских вафель



для бельгийских вафель



WE-1

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,2 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 250×350×260 мм
Вес: 6 кг

- Размер рабочей поверхности: Ø175 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WE-1D

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 2,4 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 500×350×260 мм
Вес: 11,4 кг

- Размер рабочей поверхности: $\varnothing 188$ мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 2×4 шт
- Толщина вафель — 12 мм



для тонкой вафли



WE-1S

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,2 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 250×350×260 мм
Вес: 6,4 кг

- Размер рабочей поверхности: $\varnothing 210$ мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 1 шт
- Толщина вафель — 3 мм



WE-1SD

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 2,4 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 500×350×260 мм
Вес: 12 кг

- Размер рабочей поверхности: 2 шт — $\varnothing 210$ мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 2 шт
- Толщина вафель — 2–3 мм



сердце



WEH-4 HEART

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,2 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 250×350×260 мм
Вес: 6,5 кг

- Размер рабочей поверхности: $\varnothing 180$ мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WBF-2F FLOWER

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,6 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 335×300×245 мм
Вес: 8 кг

- Размер рабочей поверхности: 321×180 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 2 шт
- Толщина вафель — 12 мм



для сэндвичей



WBS-2

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,5 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 386×295×240 мм
Вес: 9 кг

- Размер рабочей поверхности: 257×257 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт

Вафельницы фигурные

WB-HK1 BUBBLE WAFFLE

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,4 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 225×400×300 мм
Вес: 5,5 кг

- Размер рабочей поверхности: $\varnothing 200$ мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



ВАФЕЛЬНИЦЫ

WS-1

для корн-догов

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,6 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 335×271×245 мм
Вес: 8,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 295×185 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



для корн-догов



Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,6 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 335×300×245 мм
Вес: 8,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 295×185 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин

WS-2

для тарталеток

WT-15

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,5 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 335×300×245 мм
Вес: 10 кг

- Размер рабочей поверхности: 321×183 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- На 15 тарталеток круглой (42×28 мм) и квадратной формы (42×42×28 мм)



для тарталеток



Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,5 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 386×295×237 мм
Вес: 8,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 308×182 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- На 8 тарталеток круглой формы
- Размер тарталетки: вверх — 70 мм, дно — 40 мм
- Температурный режим: 0...+300 °C

WT-8

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WBS-5

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,3 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 260×470×180 мм
Вес: 7 кг

- Размер рабочей поверхности: 185×185 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



для хрустящих палочек

рыбки тайяки



Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 2 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 430×427×295 мм
Вес: 18 кг

- Размер рабочей поверхности: 336×182 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Предназначен для приготовления 3 рыбок размера 150×90×30 мм

WBF-3

WBFT-6

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 4 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 820×427×295 мм
Вес: 25,5 кг

- Для 6 вафель в форме рыбок
- Размер рабочей поверхности: 150×90×30 мм (размер рыбки)
- Таймер
- Терморегулятор



рыбки тайяки

рыбки



Материал корпуса: нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
Мощность: 1,6 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 335×300×245 мм
Вес: 9,1 кг

- Размер рабочей поверхности: 320×185 мм
- Для вафель в форме рыбок с начинкой (на 6 шт)
- Размер одной вафли 90×70×15 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин

WBF-6

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WBF-4 FOX

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

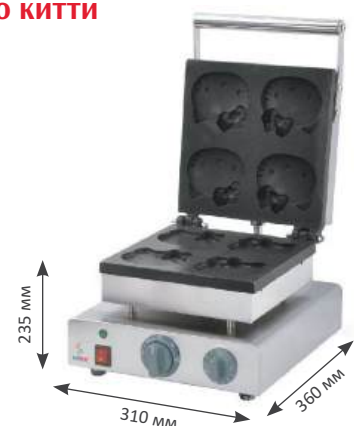
1,8 кВт
220 В
310×360×235 мм
9 кг

- Размер рабочей поверхности: 255×255 мм
- Для вафель в форме лисичек
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Температурный режим: 0...+300 °C



лисица

хелло китти



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,8 кВт
220 В
310×360×235 мм
8 кг

- Размер рабочей поверхности: 255×255 мм
- Для вафель в форме HELLO KITTY
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин

WBNK-4 HELLO KITTY

WBSF-4 SUNFLOWER

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,8 кВт
220 В
310×360×240 мм
8 кг

- Размер рабочей поверхности: 257×257 мм
- Для вафель в форме подсолнухов
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



подсолнечник

овечка



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,8 кВт
220 В
310×360×235 мм
9 кг

- Размер рабочей поверхности: 255×255 мм
- Для вафель в форме овечек
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Температурный режим: 0...+300 °C

WBSH-4 SHEEP

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WEK-4 LOLLIPOP

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,8 кВт
220 В
330×365×235 мм
10,4 кг

- Размер рабочей поверхности: 257×257 мм
- Для вафель в форме леденцов
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



леденец

кофейные зерна



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,1 кВт
220 В
260×470×180 мм
7 кг

- Размер рабочей поверхности: 185×185 мм
- Для печеня в форме кофейных зерен (не полые)
- Таймер
- Терморегулятор

WWN-12 COFFEE BEAN

WBBF-4 BUTTERFLY

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,8 кВт
220 В
310×360×235 мм
8 кг

- Размер рабочей поверхности: 253×253 мм
- Для вафель в форме бабочек
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



бабочка

вафельница для кексов в виде пончиков



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,6 кВт
220 В
335×300×245 мм
8 кг

- Размер рабочей поверхности: 270×186 мм
- Для 6 пончиков
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель — 2-3 мин
- Размеры пончика: внутр. ø35 мм, внешн. ø80 мм
- Вафельница для кексов в виде пончиков

DM-6

ВАФЕЛЬНИЦЫ

DM-12

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,6 кВт
220 В
335×300×245 мм
6,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 270×186 мм
- Для 12 пончиков
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель — 2-3 мин
- Размеры пончика: внутр. Ø10 мм, внешн. Ø50 мм
- Вафельница для кексов в виде пончиков



вафельница для
кексов в виде
пончиков



вафельница для
кексов в виде
орешков



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,56 кВт
220 В
350×510×260 мм
12 кг

- Размер рабочей поверхности: 42×33×50 мм (размер орешка)
- 10 орешков за одно использование
- Таймер со звуковым сигналом
- Терморегулятор
- Температурный режим: 0...+300 °C
- Вафельница для кексов в виде орешков

TM-10W

WT-21 NUT

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
литой алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,4 кВт
220 В
350×305×195 мм
7,3 кг

- Размер рабочей поверхности: Ø150 мм
- Механическая панель управления



вафельница-орешница



для корн-догов



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,55 кВт
220 В
335×300×245 мм
10 кг

- Размер рабочей поверхности: 295×185 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2-3 мин

WS-3

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WB UFO

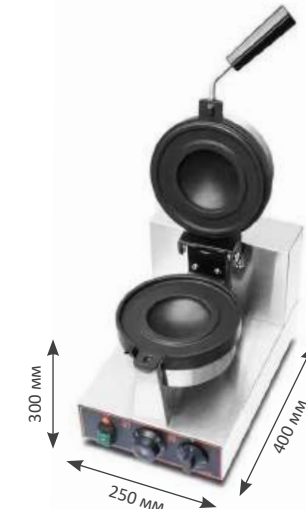
Материал корпуса
Габариты
Вес
Мощность
Напряжение

нержавеющая сталь
250×400×300 мм
8,3 кг
1,3 кВт
220 В

- Механическая панель управления



для корейских
бургеров



Аппараты для тарталеток

Аппарат для тарталеток AIRHOT TM-L предназначен для производства тарталеток различной формы и размеров. Выпечка производится контактным способом. Аппарат оснащен таймером со звуковым сигналом окончания цикла выпечки. Применяется на предприятиях общественного питания и торговли, производствах. Поставляется без пресс-форм.

TM-L

Мощность
Напряжение
Габариты
Производительность
Вес

3,2 кВт
220 В
440×520×430 мм
700 тарталеток/час
30 кг

- Таймер
- Терморегулятор

* формы в комплект не входят



Формы для тарталеток



	TM-13	TM-23	TM-35
Максимальный размер, мм	Ø70	42×35	50×35
Высота, мм	19,5	18	21
Кол-во ячеек, шт	13	30	13
Толщина края, мм	4,5	3,5	4-5
Толщина дна, мм	4	3,5	4
Толщина линий, мм	-	-	-



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы AIRHOT отлично вписываются в формат любого предприятия общественного питания, где требуется приготовление обжаренных во фритюре блюд. Обеспечивают получение золотистой корочки у чебуреков, пирожков, картофеля фри



ФРИТЮРНИЦЫ



	EEF6	EEF8
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,8
Габариты, мм	285×450×310	285×450×360
Вес, кг	—	5
Объем, л	6	8
Темп. режим, °C	+60...+200	+60...+200
Материал корпуса	—	нерж. сталь AISI 201



• Механическая панель управления



• Механическая панель управления



	EEF6+6	EEF8+8
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5+2,5	5,6
Габариты, мм	570×450×310	570×450×360
Вес, кг	—	7
Объем, л	6+6	16
Темп. режим, °C	+60...+200	+60...+200
Материал корпуса	—	нерж. сталь AISI 201

EF4
EF4+4
EF6
EF6+6
EF8
EF8+8
EF10
EF10+10



	EF4	EF4+4	EF6	EF6+6
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	2	2+2	2,5	2,5+2,5
Габариты, мм	270×380×320	490×380×320	324×410×310	590×410×310
Объем, л	4	4+4	6	6+6
Температурный режим, °C	+60...+200	+60...+200	+60...+200	+60...+200

	EF8	EF8+8	EF10	EF10+10
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	3,25	3,25+3,25	3,5	3,5+3,5
Габариты, мм	324×410×350	600×410×350	380×440×350	730×440×350
Объем, л	8	8+8	10	10+10
Температурный режим, °C	+60...+200	+60...+200	+60...+200	+60...+200

EF8T

EF8T+8T

EF10T

EF10T+10T

EF12

EF12+12

EF16

EF16+16

с краном

EF-12



EF-12+12



	EF8T	EF8T+8T	EF10T	EF10T+10T
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	3,25	3,25+3,25	3,5	3,5+3,5
Габариты, мм	264×466×402	545×466×402	325×500×405	664×500×405
Объем, л	8	8+8	10	10+10
Температурный режим, °C	+60...+200	+60...+200	+60...+200	+60...+200

	EF12	EF12+12	EF16	EF16+16
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	3,25	3,25+3,25	5	5+5
Габариты, мм	290×485×440	580×485×440	345×560×360	695×560×360
Объем, л	12	12+12	16	16+16
Температурный режим, °C	+60...+200	+60...+200	+50...+200	+50...+200

Материал корпуса
Материал ванны
Объем ванны
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес
Температурный режим

нерж. сталь
нерж. сталь
16 л
5 кВт
220 В
560×340×920 мм
14 кг
+50...+200 °C

- Корзина в комплекте
- Размер корзины: 250×230×120 мм
- Подставка с закрытым шкафом



EF16S

на подставке

Фритюрница COMBI COOK

Фритюрница AIRHOT KANTOO COMBI COOK — это универсальное устройство, которое совмещает в себе функционал сразу нескольких необходимых на кухне единиц оборудования. Благодаря такой комбинации, фритюрница AIRHOT позволяет экономить рабочее пространство на кухне, но при этом предлагать широкий ассортимент блюд клиентам. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали и имеет декоративную деревянную окантовку, что позволяет фритюрнице вписаться в любой интерьер, и поможет привлечь клиента благодаря своей необычной форме. Индукция экономит электроэнергию.

KANTOO COMBI COOK

электро + индукция

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

3,4 кВт
220 В
713×435×356 мм
31 кг

5 зон готовки:

- Электрофритюрница для снеков
- Индукционная фритюрница
- Фритюрница для картофеля фри
- 2 отсека для приготовления пасты



Чебуречницы

Чебуречница серии ЕС — это новый тип электротермического оборудования, разработанного нашей компанией. Данный тип оборудования имеет современный дизайн, изготовлен из высококачественной нержавеющей стали. Оборудование оснащено электрическими элементами, произведенными на крупных фабриках, имеющих мировую известность, поэтому все оборудование является энергосберегающим и безопасным. Дизайн оборудования отличается удобством, практичностью, легкостью чистки. Устройство оборудовано термостатом, позволяющим регулировать температуру.

- Механическая панель управления
- Кран для слива масла
- Корзина в комплекте

EC-6

EC-16

EC-38



	EC-6	EC-16	EC-38
Габариты, мм	580×560×350	585×515×370	1200×515×370
Вес, кг	15	7,7	14
Объем, л	2 и 4	16	38
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
Мощность, кВт	3	3	6
Напряжение, В	220	220	220
Температурный режим, °C	+60...+200	+60...+200	+60...+200
Габариты корзины, мм	490×280×100	275×235×125	550×240×210



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА



Аппараты для сахарной ваты

Аппараты для приготовления сладкой ваты удобны в эксплуатации и не требуют специальных навыков и умений. В основе конструкции аппарата для сахарной ваты — металлический бокс. На него устанавливается специальная чаша, где тонкие нити наматываются на палочку и превращаются в сладкий ком. Аппараты для сахарной ваты можно использовать в парках, передвижных точках на улице, кинотеатрах, развлекательных центрах, цирках и зоопарках.

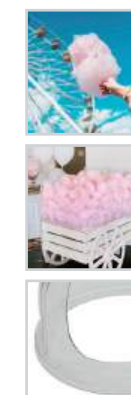


	CF-1	CF-2	CF-3*
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,9	0,9	0,9
Габариты, мм	520×520×490	730×730×490	945×520×895
Диаметр чаши, мм	520	730	520
Производительность, кг/час	3	3	3

* тележка в комплекте

Аксессуары

Для защиты готового продукта от грязи и пыли AIRHOT предлагает специальные пластиковые купола. Данный аксессуар не требует дополнительных приспособлений для крепления на чаше, легко чистится.



	PC-1	PC-2
Диаметр купола, мм	520	730
Подходящие модели	CF-1, CF-3	CF-2

Аппарат для попкорна

Аппарат для попкорна предназначен для оснащения кинотеатров, цирков, парков отдыха и аттракционов, торговых центров, предприятий общественного питания. Модель позволяет отдельно включать вращение мешалки, нагрев чаши, освещение и подогрев дна.

POP-6

Напряжение 220 В
Мощность 1,3 кВт
Габариты аппараты 560×420×760 мм
Производительность 227 г/мин

- Подсветка продукта



POP-6E

Напряжение 220 В
Мощность 1,44 кВт
Габариты аппараты 500×370×480 мм
Производительность 227 г/мин

- Подсветка продукта



POP-6W

с витриной

Напряжение 220 В
Мощность 1,86 кВт
Габариты аппараты 905×420×755 мм
Производительность 227 г/мин

- Подсветка продукта



POP-6WC

с тележкой

Напряжение 220 В
Мощность 1,278 кВт
Габариты аппараты 560×420×760 мм
Габариты тележки 940×500×825 мм
Производительность 227 г/мин

- Подсветка продукта



Аппарат для варки кукурузы

Аппарат для варки кукурузы AIRHOT CS-30 предназначен для быстрого приготовления початков кукурузы на пару. В комплект входит разделитель внутренней ёмкости, что позволяет одновременно готовить кукурузу в початках и зёрна в больших объемах. Аппарат оснащен краном для удобного слива воды.

	CS-30	CS-40
Габариты, мм	485×485×540	480×480×580
Вес, кг	6,9	7,1
Объем, л	30	40
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 201	
Мощность, кВт	2	
Напряжение, В	220	
Температурный режим, °C	+30...+110	



CS-30

CS-40

- Закрытый тэн
- Разделитель в комплекте
- Индикатор нагрева
- Автоматический контроль уровня и температуры воды, наличие аварийного термостата
- Предусмотрен слив отработанной воды
- Механическая панель управления



Аппараты для хот-догов

Аппараты для хот-догов AIRHOT отлично подходят для приготовления горячей сосиски в теплой булочке — очень популярное и сытное блюдо в сегменте фастфуда. Данный аппарат позволяет готовить сосиски на пару, вместе с тем, он может применяться для поддержания оптимальной температуры уже обжаренных сосисок и булочек.

HDS-00

HDS-02

HDS-03

HDS-04

HDS-06

	HDS-00	HDS-02	HDS-03	HDS-04	HDS-06
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,45	0,55	0,60	0,65	0,75
Габариты, мм	320×300×395	387×300×395	537×300×395	540×300×395	657×300×395
Температурный режим, °C	+30...+110	+30...+110	+30...+110	+30...+110	+30...+110
Описание	для разогрева сосисок	на 2 хот-дога	на 3 хот-дога	на 4 хот-дога	на 6 хот-догов

Аппарат для приготовления сосисок в яйце

Аппарат для приготовления сосисок в яйце AIRHOT EF-10 используется на предприятиях общественного питания для быстрого и легкого запекания сосисок в яйце. На приготовление конечного продукта требуется всего несколько минут, а увлекательный процесс приготовления продуктов, наполнения формы и обжарки можно использовать для привлечения внимания клиентов.

Материал корпуса
Материал отсеков

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

- 10 отсеков для обжарки
- Отдельный переключатель для каждого отсека
- Габариты отсека — 180×32мм

ES-10

Аппарат для такояки

Вафельница AIRHOT для такояки ТК-25 предназначена для приготовления традиционного популярного японского блюда такояки — шариков из жидкого теста с начинкой из отварного осьминога и других ингредиентов. На приготовление конечного продукта требуется всего несколько минут, а увлекательный процесс подготовки продуктов, наполнения формы и обжарки можно использовать для привлечения клиентов.

TK-25

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	462×470×190 мм
Вес	5,6 кг

- Размер рабочей поверхности: 400×300 мм
- Терморегулятор
- 56 шариков за раз
- Оборудование штекером питания не оснащено - для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А

Аппарат для чешских трубочек (печь для трдельников)

Аппараты для чешских трубочек AIRHOT TM-8 предназначен для выпечки трдельников (традиционной чешской выпечки) в специализированных киосках, ресторанах, предприятиях общественного питания. Аппарат предоставляет возможность выпечки до 8 трубочек одновременно. Готовый трдельник идеально подходит для форматов take away или употребления на месте. Можно расширять продуктовую линейку за счет разнообразных топпингов. Интересным вариантом сервировки является наполнение полости калача из сдобного теста различными начинками: мороженым, взбитыми сливками, фруктовым салатом.

Материал корпуса

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

- 16 шампуров в комплекте (конусные и цилиндрические)
- До 8 трубочек одновременно
- Терморегулятор
- Подсветка

TM-8

Аппараты для чуррос

Чуррос — популярный вид сладкого десерта родом из Испании. Чуррос представляет собой сладкую обжаренную выпечку из заварного теста, имеющую в сечении вид многоконечной звезды. Аппарат AIRHOT позволит быстро приготовить большое количество чуррос в относительно короткий срок, а благодаря прочной конструкции из нержавеющей стали прослужит длительный срок. К аппаратам для чуррос рекомендуем чебуречницы AIRHOT.

SVC-3

SVC-5

	SVC-3	SVC-5
Габариты, мм	300×220×540	300×260×650
Объем, л	3	5
Вес, кг	9	10

- 2 скорости хода поршня
- 4 насадки для чуррос
- к этим аппаратам рекомендуем нашу чебуречницу: арт. B2712

Аппараты для горячего шоколада и глинтвейна

Аппараты для горячего шоколада предназначены для раздачи горячих напитков. Приготовленный напиток (горячий шоколад, глинтвейн, какао) заливается в аппарат, где поддерживается необходимая температура. Чтобы не допускать загустения напитка и образования комочков, напиток постоянно перемешивается. В горячем виде напиток можно хранить не более суток.

CHOCO-5

CHOCO-10

	CHOCO-5	CHOCO-10
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,4	0,4
Габариты, мм	400×320×470	400×320×570
Объем, л	5	10

- Основание из нержавеющей стали
- Съёмная ёмкость из высокопрочного пищевого поликарбоната
- Температурный режим: +30...+95 °C
- LED-дисплей с индикацией температуры
- Каплесборник
- Эргономичный дизайн





ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

Тепловые витрины предназначены для демонстрации и дальнейшей реализации готовых блюд в теплом виде. Этот вид оборудования будет очень удобен для использования в различных кафе, кофейнях, кондитерских, фуд-кортах и других предприятиях общественного питания. Компактная конструкция позволяет размещение витрины на барной стойке или небольшой полке. При выборе витрины для своего кафе рекомендуем ориентироваться на дизайн, габариты, объем и количество уровней — именно от них зависит выкладка продукции



HW-1

Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 350×425×500 мм
 Напряжение: 220 В
 Мощность: 0,85 кВт
 Температурный режим: +30...+110 °С

- 3 наклонные полки
- Подсветка
- Терморегулятор
- Раздвижные дверцы со стороны оператора



ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ



HW-2

HW-3

	HW-2	HW-3
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,1	1,2
Габариты, мм	660×500×620	960×500×620
Температурный диапазон, °С	+30...+80	+30...+80
Количество полок, шт	2	2



HW-50

Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 554×361×376 мм
 Напряжение: 220 В
 Мощность: 0,8 кВт
 Температурный режим: +30...+90 °С

- Пароувлажнение
- 4 шторки, доступ с 2-х сторон
- 2 хромированные полки
- Размер полок: 302×525 мм



HW-60-1

HW-60-2

	HW-60-1	HW-60-2
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,84	1,84
Габариты, мм	660×485×610	900×485×610
Температурный диапазон, °С	+30...+90	+30...+90
Количество полок, шт	3	3



HW-110

Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 750×775×610 мм
 Напряжение: 220 В
 Мощность: 1,85 кВт
 Температурный режим: +30...+90 °С

- 1 полка
- Размер полки: 620×415 мм
- Доступ со стороны оператора
- Увлажнение
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка



HW-355

HW-650

HW-900



	HW-355	HW-650	HW-900
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1	1,5	1,8
Габариты, мм	370×450×580	660×450×580	890×450×580
Температурный режим, °C	+30...+85	+30...+85	+30...+85
Количество полок, шт	3	3	3

HW-50R



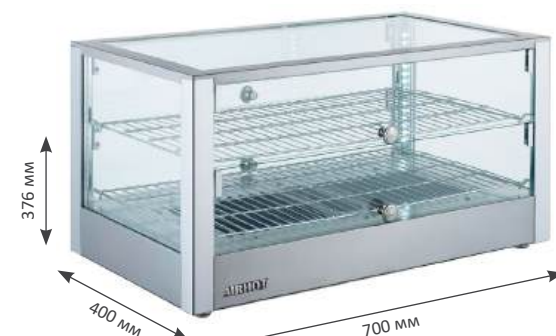
Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Температурный режим
Вес
Объем

нержавеющая сталь
554×376×376 мм
220 В
0,8 кВт
+30...+90 °C
13,7 кг
50 л

HW-80

Материал корпуса
Габариты
Размер полок
Напряжение
Мощность
Температурный режим
Вес
Объем

нержавеющая сталь
700×400×376 мм
338×602 мм
220 В
1 кВт
+30...+90 °C
12,6 кг
50 л



HWS-4

паровая
для пянсе

Напряжение
Мощность
Габариты
Температурный режим
Количество полок

220 В
1,1 кВт
450×390×760 мм
+30...+110 °C
5 шт



HWR-2



Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес
Температурный режим

нержавеющая сталь
1,825 кВт
220 В
481×420×790 мм
22 кг
0...+240 °C

- 1 наклонная полка 320×220 мм
- Терморегулятор
- Раздвижные дверцы со стороны оператора
- Галечный гриль на нижней плоскости

Тепловые витрины для пиццы

Тепловые витрины для пиццы позволяют не только красиво выложить пиццу и выпечку, но и поддержат необходимую температуру продукта, сохраняя его внешний вид.

PD

HW-108

	PD	HW-108
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,65	1,2
Габариты, мм	490×490×810	470×470×870
Температурный диапазон, °C	+30...+90	+30...+90
Количество полок	4	4
Тип полок	вращающиеся	





ДЕГИДРАТОРЫ

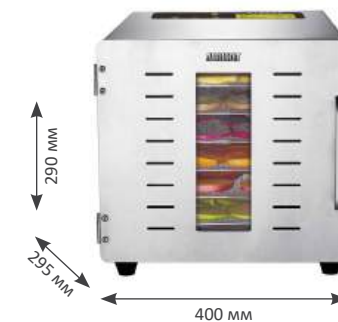
Дегидраторы — это важные помощники на пути к здоровому питанию. Дегидратор представляет собой высокотехнологичную сушилку, предназначенную для получения качественных обезвоженных продуктов. Данное оборудование поможет сохранить сезонные продукты на долгое время без потери их полезных свойств

ДЕГИДРАТОРЫ



FD-6

FD-10



	FD-6	FD-10
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,5	1
Габариты, мм	400×295×290	545×420×380
Размер ячеек, мм	6×6	8×8
Расстояние между решетками, мм	35	30
Количество уровней, шт	6	10

• Дезинфекция

Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Регулируемая температура

нержавеющая сталь
370×275×320 мм
220 В
0,5 кВт
+40...+90 °C

- Стеклопанель
- Таймер: 0–15 часов
- Электрическая панель управления
- Имеет функцию ультрафиолетовой дезинфекции
- Кол-во уровней: 6
- Решетки в комплекте поставки
- Размер решетки: 250×250 мм
- Размер ячеек: 6×6 мм
- Расстояние между решетками: 35 мм
- Уровень шума: 45 дБ



FD-6G

FD-10G

FD-16G



	FD-10G	FD-16G
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1	1,5
Габариты, мм	545×420×380	545×420×630
Размер ячеек, мм	8×8	8×8
Расстояние между решетками, мм	30	35
Количество уровней, шт	10	16

Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Регулируемая температура

нержавеющая сталь
550×420×745 мм
220 В
1,8 кВт
+40...+90 °C

- Функция ротации решетки
- Таймер: 0–15 часов
- Кол-во уровней: 16
- Решетки в комплекте поставки
- Диаметр решетки: 367×367 мм
- Размер ячеек: 6×6 мм
- Расстояние между решетками: 37 мм
- Уровень шума: 50 дБ



FD-16GR
ротаторный

FD-8

Материал корпуса нержавеющая сталь
Габариты 300×356×355 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,4 кВт
Температурный режим +30...+90 °С
Решётки 285×200 мм
Таймер 30 мин — 24 часа

- 8 уровней
- электронная панель управления



FD-12

Материал корпуса нержавеющая сталь
Габариты 465×405×405 мм
Напряжение 220 В
Мощность 1 кВт
Температурный режим +30...+90 °С
Решётки 382×282 мм
Таймер 30 мин — 24 часа

- 12 уровней
- электронная панель управления

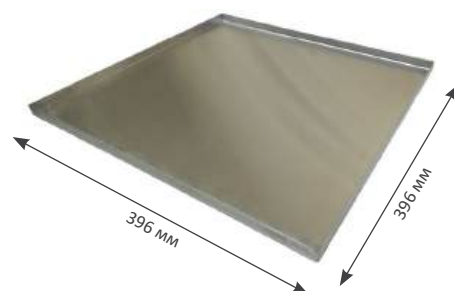


FD-10

FD-16

поддон для пастилы для дегидратора

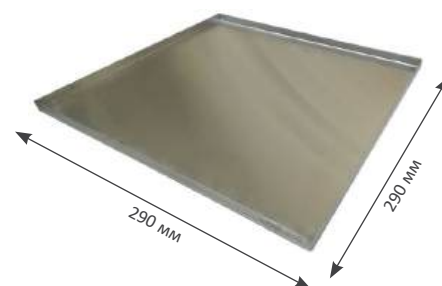
Габариты 396×396 мм



FD-6

поддон для пастилы для дегидратора

Габариты 290×290 мм



FD-6 GLASS-H

Габариты 340×450×318 мм
Вес 9,5 кг
Объем 18 л
Материал корпуса нерж. сталь AISI 304
Мощность 0,7 кВт
Напряжение 220 В
Макс. нагрузка на пов-ть 0,7 кг
Температурный режим +30...+90 °С
Количество полок 6 шт

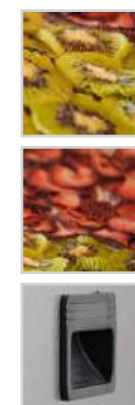
- Шаг таймера — 5 минут
- Сенсорная панель управления
- Стеклопанель дверца



FD-6 GLASS-L

FD-8 GLASS-L

FD-12 GLASS-L



- Шаг таймера — 5 минут
- Сенсорная панель управления
- Стеклопанель дверца

	FD-6 GLASS-L	FD-8 GLASS-L	FD-12 GLASS-L
Габариты, мм	345×395×225	345×395×225	350×450×380
Вес, кг	8	8	17
Объем, л	23	23	31
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
Мощность, кВт	0,7	0,7	1
Напряжение, В	220		
Макс. нагрузка на пов-ть, кг	0,7		
Температурный режим, °С	+30...+90		
Количество полок, шт	6	8	12
Габариты камеры, мм	345×395×225	345×395×225	350×450×380

FD-16

Габариты 465×570×670 мм
Вес 24 кг
Объем 26 л
Материал корпуса нерж. сталь AISI 304
Мощность 1,5 кВт
Напряжение 220 В
Макс. нагрузка на пов-ть 1 кг
Температурный режим +30...+90 °С
Количество полок 16 шт

- Шаг таймера — 5 минут
- Сенсорная панель управления



FD-6 GLASS-SM

Габариты 370×275×320 мм
 Вес 6,6 кг
 Объем 15 л
 Материал корпуса нерж. сталь AISI 304
 Мощность 0,5 кВт
 Напряжение 220 В
 Макс. нагрузка на пов-ть 2 кг
 Температурный режим +30...+90 °С
 Количество полок 6 шт

- Шаг таймера — 5 минут
- Сенсорная панель управления
- Стекланная дверца



FD-8 GLASS-DM

Габариты 350×460×345 мм
 Вес 9,5 кг
 Объем 53 л
 Материал корпуса нерж. сталь AISI 304
 Мощность 0,8 кВт
 Напряжение 220 В
 Макс. нагрузка на пов-ть 4 кг
 Температурный режим +30...+90 °С
 Количество полок 8 шт

- Шаг таймера — 5 минут
- Электронно-механическая панель управления
- Стекланная дверца

FD-10 GLASS-B

FD-12 GLASS-B

- Шаг таймера — 5 минут
- Электронная панель управления
- Стекланная дверца



	FD-10 GLASS-B	FD-12 GLASS-B
Габариты, мм	420×315×395	420×315×450
Вес, кг	9,7	11,2
Объем, л	56	59
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304	
Мощность, кВт		0,8
Напряжение, В		220
Макс. нагрузка на пов-ть, кг		3
Температурный режим, °С		+30...+90
Количество полок, шт	10	12
Габариты камеры, мм	345×395×225	350×450×380





МАКАРОНОВАРКИ



	PC-4	PC-6
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	4	6
Габариты, мм	410×570×280	590×550×280
Размер каждой ванны, мм	170×315×160	170×315×160
Емкость каждой ванны, л	8	8
Описание	2 ёмкости 4 корзины	3 ванны 6 корзин



- Корзины для варки в комплекте
- Не подключаются к водопроводу



МАКАРОНОВАРКИ

Макароноварка от компании AIRHOT является отличным решением для предприятий общественного питания и торговли. Предназначена для варки всех видов макаронных изделий,пельменей, изделий из теста, риса, овощей, сосисок, яиц, креветок и т. д. Не подключаются к водопроводу





РИСОВАРКИ

Рисоварки AIRHOT предназначены для приготовления риса всех сортов на предприятиях общественного питания. Процесс приготовления весьма прост: достаточно загрузить нужное количество риса в емкость и залить его соответствующим количеством воды



РИСОВАРКИ



- RC-42 10Л
- RC-5 13Л
- RC-180 18Л



	RC-42 10Л	RC-5 13Л	RC-180 18Л
Габариты, мм	380×440×320	445×395×350	470×545×345
Вес, кг	6,8	7,5	10,4
Объем, л	10	13	18
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
Мощность, кВт	1,6	1,9	2,5
Напряжение, В	220		



- RC-36E
- RC-42E
- RC-56E
- RC-85E

	RC-36E	RC-42E	RC-56E	RC-85E
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,3	1,6	1,9	2,8
Габариты, мм	410×347×295	445×380×310	465×405×320	530×455×350
Объем чаши, л	8	9	13	15
Макс загрузка сырого риса, кг	3,6	4,2	5,6	8,5





ПЕЧИ СВЧ

Профессиональные СВЧ печи используются на предприятиях общественного питания для приготовления, разогрева первых и вторых блюд, размораживания полуфабрикатов. СВЧ печи AIR-HOT отличаются надежностью и долговечностью



ПЕЧИ СВЧ



WP900-23L M



Материал камеры	нержавеющая сталь
Материал корпуса	металл
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×389×281 мм
Вес	13,6 кг
Объем камеры	23 л

- 6 уровней мощности
- Механическое управление
- Таймер 0-30 мин
- Вращающаяся тарелка
- Диаметр тарелки 270 мм

Материал камеры	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×424×281 мм
Вес	13,9 кг
Объем камеры	25 л

- 6 уровней мощности
- Механическое управление
- Таймер 0-30 мин
- Вращающаяся тарелка
- Диаметр тарелки 270 мм



WP900-25L M



WP1000-30L DIGITAL



Материал камеры	окрашенный металл
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	539×432×300 мм
Габариты камеры	240×354×358 мм
Вес	16 кг
Объем камеры	30 л

- 11 уровней мощности
- 6 специальных режимов работы
- Цифровая панель управления
- Таймер 0-99 мин
- Вращающаяся тарелка
- Диаметр тарелки 270 мм

Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	230 В
Габариты	512×394×307 мм
Вес	14,3 кг
Объем камеры	25 л

- Электронная панель управления
- Диаметр тарелки 315 мм



WP900-25L DIGITAL



MICRO WAVE AMW-1100NM-II 34L MANUAL



Габариты	553×488×343 мм
Вес	19,2 кг
Объем	34 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	230 В

- Механическая панель управления
- Без поворотного стола

Габариты	553×488×343 мм
Вес	19,2 кг
Объем	34 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	230 В

- Электронная панель управления
- Без поворотного стола



MICRO WAVE AMW-1100NE-II 34L DIGITAL



MICRO WAVE AMW-1100NML-II 25L MANUAL



Габариты	511×432×311 мм
Вес	14,7 кг
Объем	25 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,55 кВт
Напряжение	230 В

- Механическая панель управления
- Без поворотного стола

Габариты	511×432×311 мм
Вес	14,7 кг
Объем	25 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,55 кВт
Напряжение	230 В

- Электронная панель управления
- Без поворотного стола



MICRO WAVE AMW-1100NEL-II 25L DIGITAL

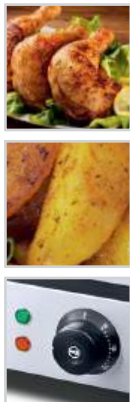




ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ



- GE-550/F
- GE-550/G
- GE-730/G
- GE-730/FG
- GE-730/F



	GE-550/F	GE-550/G	GE-730/G	GE-730/FG	GE-730/F
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	3	3	4,4	4,4	4,4
Габариты, мм	550×475×245	550×450×230	730×515×245	730×515×245	730×515×245
Температурный режим, °С	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300
Тип поверхности	плоская	рифленая	рифленая	комбинированная	плоская
Материал корпуса	нержавеющая сталь				
Материал жарочной поверхности	углеродистая сталь				
Поддон для сбора жира	есть				
Зоны нагрева	1	1	2	2	2



ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ

Жарочные поверхности предназначены для жарки мяса, рыбы, пассеровки овощей и пр. Для предотвращения разбрызгивания жира оснащены бортиками. Жарочные поверхности позволят разгрузить кухню от различной посуды, применяемой в кухонном обиходе. Снижают время, затрачиваемое на смену и мытьё различных сковородок, и в разы поднимают общую производительность





ПАРОВАРКИ ДЛЯ ДИМ САМОВ

Пароварки AIRHOT предназначены для приготовления одного из самых известных блюд китайской кухни — дим самов. Дим Самы — это китайский вариант пельменей, только дим самы не варят, а готовят на пару или жарят, начинка может быть из мясного фарша, овощей или креветок и т. д. Самый традиционный способ приготовления дим самов — на пару, для чего необходимы пароварки. Однако пароварки AIRHOT представляют собой универсальные кухонные аппараты и подходят для приготовления мантов, пянсе, овощей, мяса и многих других блюд на пару. Пища приготовленная в пароварках дает возможность сохранять витамины и микроэлементы в продуктах, что позволяет включать их в диетпитание беременных, детей и пациентов, страдающих от болезней ЖКТ



ПАРОВАРКИ ДЛЯ ДИМ САМОВ

DS-4WD

Размер поддонов	430×366×388 мм
Температурный режим	до 99 °C
Максимальный уровень заливаемой воды	3000 мл
Мощность	1,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×435×580 мм
Вес	15 кг

- 4 деревянных поддонов в комплекте



DS-20SS

Размер поддонов	155×335 мм
Температурный режим	до 99 °C
Максимальный уровень заливаемой воды	3000 мл
Мощность	1,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×435×540 мм
Вес	9 кг

- 20 корзин в комплекте





КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

Промышленная картофелечистка — машина, предназначенная для автоматической очистки картофеля и корнеплодов от кожуры на предприятиях общепита. Использование электрической промышленной картофелечистки намного повышает производительность по сравнению с ручным способом очистки. Все, что требуется от оператора такой картофелечистки: загрузить в загрузочный бак картофель или другие корнеплоды, машина быстро и качественно сделает всю работу за Вас. Картофель должен быть калиброванный



HLP-8 ECO

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Мощность: 1,1 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 460×435×817 мм
Вес: 55 кг

- Производительность 240 кг/час
- Вместимость 8 кг
- Нет подключения к воде
- Мезгосборник в комплект не входит

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ



HLP-15 ECO

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Мощность: 1,1 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 525×512×882 мм
Вес: 59 кг

- Производительность 850 кг/час
- Вместимость 15 кг
- Нет подключения к воде
- Мезгосборник в комплект не входит



HLP-15

Материал корпуса: нержавеющая сталь
Мощность: 0,75 кВт
Напряжение: 220 В
Габариты: 440×600×1075 мм
Вес: 58,35 кг

- Производительность 450 кг/час
- Вместимость 15 кг
- С подключением к воде
- Мезгосборник
- Блокировка при открытой крышке





ОВОЩЕРЕЗКИ

Универсальное и эффективное устройство. Все компоненты изготовлены из материалов, пригодных для работы с пищевыми продуктами и могут быть легко отсоединены для быстрой очистки. Вентилируемый малошумный двигатель обеспечивает надежность и практичность. Все устройства соответствуют стандартам качества, гигиены и безопасности



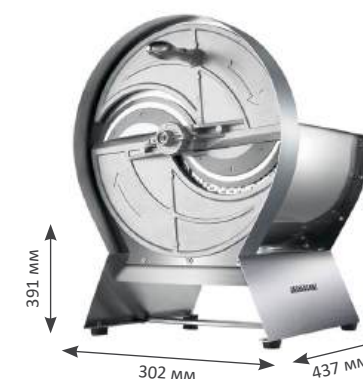
ОВОЩЕРЕЗКИ

Овощерезка-слайсер

Овощерезка-слайсер AIRHOT — настольная модель, которая применяется для нарезки фруктов, овощей и сыра, имеет компактные габариты и огромные функциональные возможности. Материал корпуса и лезвие выполнены из качественной нержавеющей стали.

Материал корпуса
Материал лезвия
Габариты
Вес
Толщина нарезки

нержавеющая сталь
нержавеющая сталь
302×437×391 мм
4,6 кг
1-15 мм



VC-180
ручная

VC-300



Материал корпуса
и бункера
Материал днища
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес
Производительность

алюминий
нержавеющая сталь
0,55 кВт
220 В
614×246×506 мм
22,5 кг
200 кг/ч

В комплекте 5 дисков:

- Диски нарезные — 2 и 4 мм
- Диски терка — 3, 4 и 7 мм
- Толкатели в комплекте
- Дополнительно можно приобрести ДИСК КУБИКИ AIRHOT D10+H10 ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗКИ AIRHOT VC-300





КУТТЕРЫ

Куттеры используются для приготовления соусов, паштетов, фаршей, суфле, кремов путем быстрого и тонкого измельчения продуктов — сухофруктов, орехов, шоколада, сухарей, вафель, сыра, мяса и прочих ингредиентов. Получение различной структуры (мелко-, средне- или крупноизмельченной) возможно при регулировке скорости вращения. Есть плавная регулировка скорости

КУТТЕРЫ



МС-5

для мяса

Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Материал ёмкости: нержавеющая сталь
 Мощность: 0,55 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 530×435×540 мм
 Вес: 58 кг

- Скорость вращения: 1400 об/мин
- Объем: 5 л
- Полезный объем — 2,5 л
- Нож в комплекте
- Есть плавная регулировка скорости



VC-6

VC-9



	VC-6	VC-9
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,8	1,8
Габариты, мм	316×523×394	316×523×444
Вместимость, кг	6	9
Полезный объем, л	3	4,5

- Есть плавная регулировка скорости





МЯСОРЫХЛИТЕЛИ

Мясорыхлители AIRHOT предназначены для приготовления отбивных. При обработке мясо прокалывается во многих местах острыми ножами. Благодаря этой функции, пропущенное через аппарат мясо становится более нежным по структуре и быстро маринуется. При этом время приготовления стейков или барбекю сокращается примерно на 40%



МЯСОРЫХЛИТЕЛИ



ETS737

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ножей	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	513×230×430 мм
Вес	23 кг

- Размер нарезанного продукта (max): 20×175 мм
- Производительность (кг/ч): 80
- 37 пар ножей



MTS737

НОЖ



MTS737 механический

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ножей	нержавеющая сталь
Габариты	478×320×449 мм
Вес	5,8 кг

- Размер нарезанного продукта (max): 20×175 мм
- 37 пар ножей





ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

Прессы для гамбургеров AIRHOT предназначены для формирования котлет для гамбургеров разной толщины. Благодаря компактным размерам, аппараты подходят для использования на кухнях любого формата



ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ



- HPP-100
- HPP-130
- HPP-150



	HPP-100	HPP-130	HPP-150
Тип	механический		
Материал корпуса	анодированный алюминий		
Материал ёмкости для фарша	нержавеющая сталь		
Габариты	275×230×300	275×230×300	275×230×300
Вес	5,5	6	6
Диаметр емкости, мм	100	130	150

- 200 бумажных подложек в комплекте





ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА

Пилы для мяса — машины с электрическим приводом, предназначенные для разделывания (нарезания на меньшие куски) замороженного мяса, мяса с костями, замороженных продуктов и очень жесткого / твердого мяса



ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА



HSL-1650A

HSL-2020A 220B

HSL-2020A 380B



	HSL-1650A	HSL-2020A 220B	HSL-2020A 380B
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,75	1,5	1,5
Габариты, мм	468×465×876	596×674×1585	596×674×1585
Длина полотна, мм	1650	2020	2020
Высота реза, мм	220	280	280
Скорость м/с	16	16	18,8
Максимальный размер обрабатываемого куска, мм	171×245	202×304	202×304
Полотно для пилы, шт	1	1	1



HSL-1650E

Материал корпуса
Раб. поверхность
Высота реза
Макс. размер куска
Толщина нарезки
Мощность
Напряжение
Габариты

анодир. алюминий
нержавеющая сталь
240 мм
210×290 мм
0-120 мм
1,1 кВт
220 В
460×455×870 мм



СЛАЙСЕРЫ

Серия слайсеров AIRHOT обеспечивает быструю и точную нарезку пищевых продуктов на ломтики определенной толщины. Конструкция обеспечивает безопасность и комфорт. Предназначены для мясных, колбасных и сырных отделов супермаркета, а также для использования на предприятиях общественного питания



СЛАЙСЕРЫ

- SL 195
- SL 220
- SL 250
- SL 275
- SL 300



• Есть заточный камень

	SL 195	SL 220	SL 250	SL 275	SL 300
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,12	0,12	0,15	0,25	0,25
Габариты, мм	417×377×314	479×404×350	479×415×365	543×462×430	577×466×430
Диаметр ножа, мм	195	220	250	275	300
Толщина нарезки, мм	0,2-12	0,2-12	0,2-12	0,2-15	0,2-15

SL 190E



Материал корпуса
Материал каретки
Диаметр ножа
Толщина нарезки
Мощность
Напряжение
Габариты

пластик
нержавеющая сталь
190 мм
0-15 мм
0,15 кВт
220 В
380×260×280 мм

• Толкатель в комплекте
• Есть заточный камень

Слайсеры для томатов

Слайсер для томатов AIRHOT TS-4 предназначен для нарезки томатов на ломтики заданной толщины на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 4 нескользящими резиновыми ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

TS-4

Материал корпуса
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
425×197×196 мм
5,18 кг

- Толщина среза: 4 мм
- 4 нескользящие резиновые ножки
- 13 ножей
- Максимальный диаметр томата: 80 мм





ФАРШЕМЕШАЛКИ

Фаршемешалка — универсальный инструмент, широко используемый в пищевом производстве. Универсальность таких приборов заключается в том, что с помощью них можно смешивать не только колбасный фарш с ингредиентами, но и рыбные фарши, овощные рагу, творог и даже густое тесто. Благодаря механизму перемешивания продукта, фаршемешалки позволяют существенно сократить трудозатраты, что обуславливает их высокую экономическую целесообразность. Можно использовать для приготовления шашлыка (смешивает маринад и мясо)



ФАРШЕМЕШАЛКИ



ММЕ-11

	ММЕ-11	ММЕ-20
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,3	0,3
Габариты, мм	510×230×360	730×280×360
Вес, кг	24,5	27
Вместимость, кг	11	20
Полезная загрузка	11	15



ММЕ-35

ММЕ-50

ММЕ-70

ММЕ-100



	ММЕ-35	ММЕ-50	ММЕ-70	ММЕ-100
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,75	1,1	1,5	1,5
Габариты, мм	760×530×1030	860×530×1030	900×540×1060	1010×600×1080
Вместимость, кг	35	50	70	100



ММ-11

механическая



Материал корпуса
Объем
Вместимость
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
11 л
7,5 кг
320×230×300 мм
5,5 кг



ШПРИЦЫ КОЛБАСНЫЕ

Шприцы колбасные автоматические AIRHOT предназначены для приготовления купат, колбас и прочих мясных изделий. С их помощью производится автоматическая набивка готовой смеси в искусственную или натуральную оболочку. Автоматические шприцы применяют во всех мясных и колбасных цехах, а также в заведениях общественного питания, на которых имеется собственное производство. Благодаря вертикальной форме, шприцы значительно экономят пространство на кухне. Также эти устройства оборудованы обратным воздушным клапаном, обеспечивающим подъем поршня без усилия



ШПРИЦЫ КОЛБАСНЫЕ



SV-3

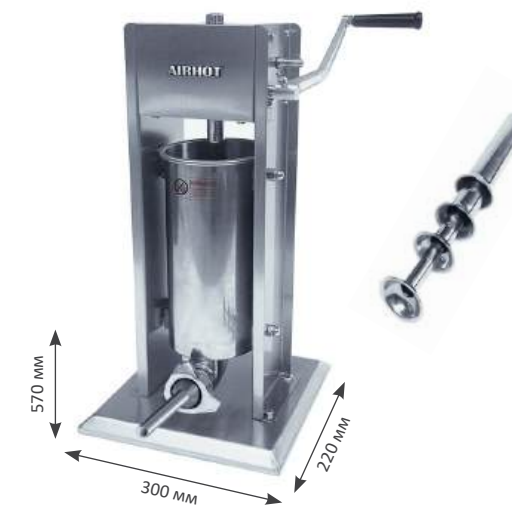
SV-5

SV-7

SV-10

SV-15

вертикальный
механический



	SV-3	SV-5	SV-7	SV-10	SV-15
Габариты, мм	300×220×570	300×260×650	300×300×790	370×330×610	370×330×740
Вместимость, кг	3	5	7	10	15
Описание	вертикальный	вертикальный	вертикальный	вертикальный	вертикальный



SH-3

SH-5

SH-7

горизонтальный
механический

	SH-3	SH-5	SH-7
Габариты, мм	420×180×210	540×180×210	670×180×210
Вместимость, кг	3	5	7
Описание	горизонтальный	горизонтальный	горизонтальный



Шприцы колбасные автоматические

Шприцы колбасные автоматические AIRHOT предназначены для приготовления купат, колбас и прочих мясных изделий. С их помощью производится автоматическая набивка готовой смеси в искусственную или натуральную оболочку. Автоматические шприцы применяют во всех мясных и колбасных цехах, а также в заведениях общественного питания, предлагающим своё производство. Благодаря вертикальной форме, они значительно экономят пространство на кухне. Также эти устройства оборудованы обратным воздушным клапаном, обеспечивающим подъем поршня без усилия.



	SVA-15	SVA-26	SVA-36
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,75	1,1	1,5
Габариты, мм	600×400×1240	640×485×1240	735×560×1240
Вместимость, кг	15	26	36
Производительность, кг/час	300	400	600
Вес, кг	120	160	180



	SVE-10	SVE-15	SVE-20	SVE-25	SVE-30
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,2	0,26	0,3	0,35	0,4
Габариты, мм	410×310×650	410×310×770	875×475×365	890×485×365	890×585×365
Вместимость, кг	10	15	20	25	30
Производительность, кг/час	400	500	80	100	130
Вес, кг	27,5	30,5	31	32	33
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 201				





МАРИНАТОРЫ-МЯСОМАССАЖЕРЫ

Маринаторы -мясомассажеры предназначены для быстрого маринования различных видов мяса и птицы в автоматическом режиме. Кроме того, что мясомассажер значительно ускоряет операцию посола, он улучшает вкусовые и физические показатели сырья, что позволяет производителю увеличить выход готовой продукции и сократить потери при термообработке



МАРИНАТОРЫ-МЯСОМАССАЖЕРЫ



MS-50

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	875×430×945 мм
Объем бункера	40 л
Мощность	0,12 кВт
Вес	38,1 кг

- Длительность цикла 12 мин
- Максимальная загрузка 30 кг
- Скорость вращения 30-40 об/мин
- Пластиковая корзина в комплекте



MS-50VAC вакуумный

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	905×405×945 мм
Объем бункера	40 л
Мощность	0,36 кВт
Вес	46 кг

- Длительность цикла 12 мин
- Максимальная загрузка 30 кг
- Скорость вращения 30-40 об/мин
- Пластиковая корзина в комплекте





ТЕРМОСТАТЫ

Термостаты AIRHOT предназначены для приготовления блюд по технологии Су Вид на предприятиях общественного питания и торговли. Технология Су Вид подразумевает приготовление блюд в вакуумной упаковке при низких температурах. Плюсами применения данной технологии являются получение продуктов высокого качества, увеличение срока их хранения, сохранение вкуса, аромата и полезных микроэлементов продуктов



ТЕРМОСТАТЫ

SOUS-VIDE SV-15

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	70×115×395 мм
Оптимальный рабочий объем	до 15 л
Мощность	1,1 кВт
Вес	1,1 кг
Температурный режим	0...+90 °C

- Настройка температуры в °C и °F
- Погрешность температуры не более 0,1 °C
- Сенсорная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 99 часов



SOUS-VIDE SV-30

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	140×110×332 мм
Оптимальный рабочий объем	до 30 л
Мощность	1,5 кВт
Вес	4,1 кг
Температурный режим	0...+90 °C

- Настройка температуры в °C и °F
- Погрешность температуры не более 0,1 °C
- Сенсорная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 99 часов



SOUS-VIDE SV-40

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	90×115×365 мм
Оптимальный рабочий объем	до 40 л
Мощность	2,2 кВт
Вес	2,4 кг
Температурный режим	0...+90 °C

- Настройка температуры в °C и °F
- Погрешность температуры не более 0,1 °C
- Сенсорная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 24 часа





АППАРАТ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ СПИРАЛЬЮ

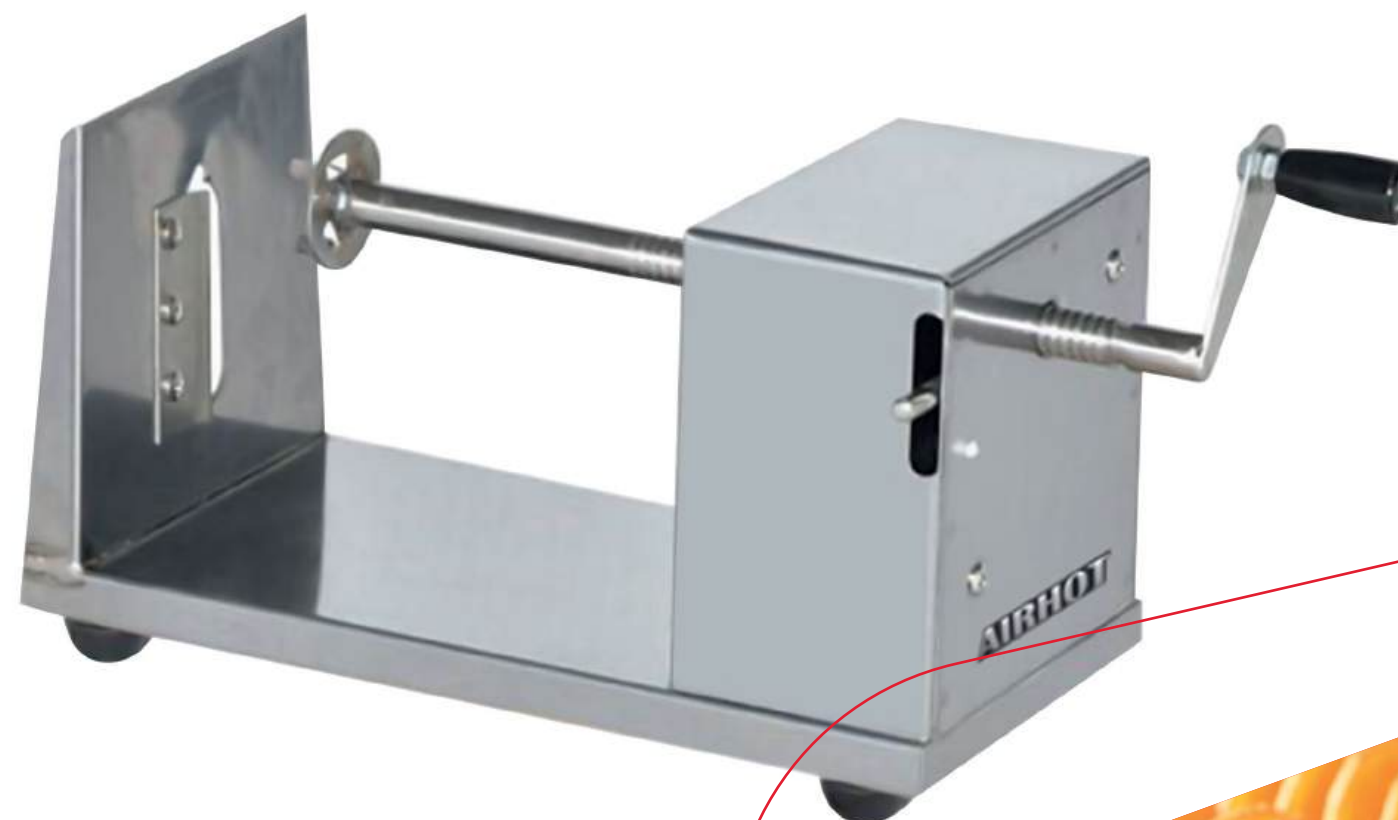
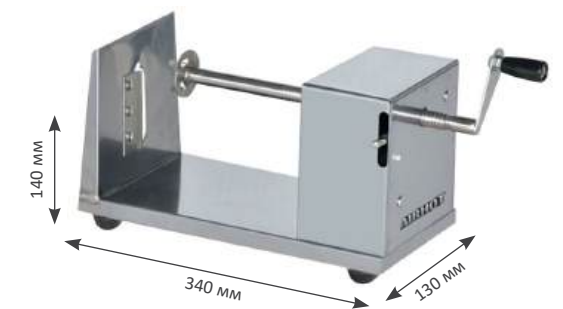


PSP-01

Материал
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
340×130×140 мм
1 кг

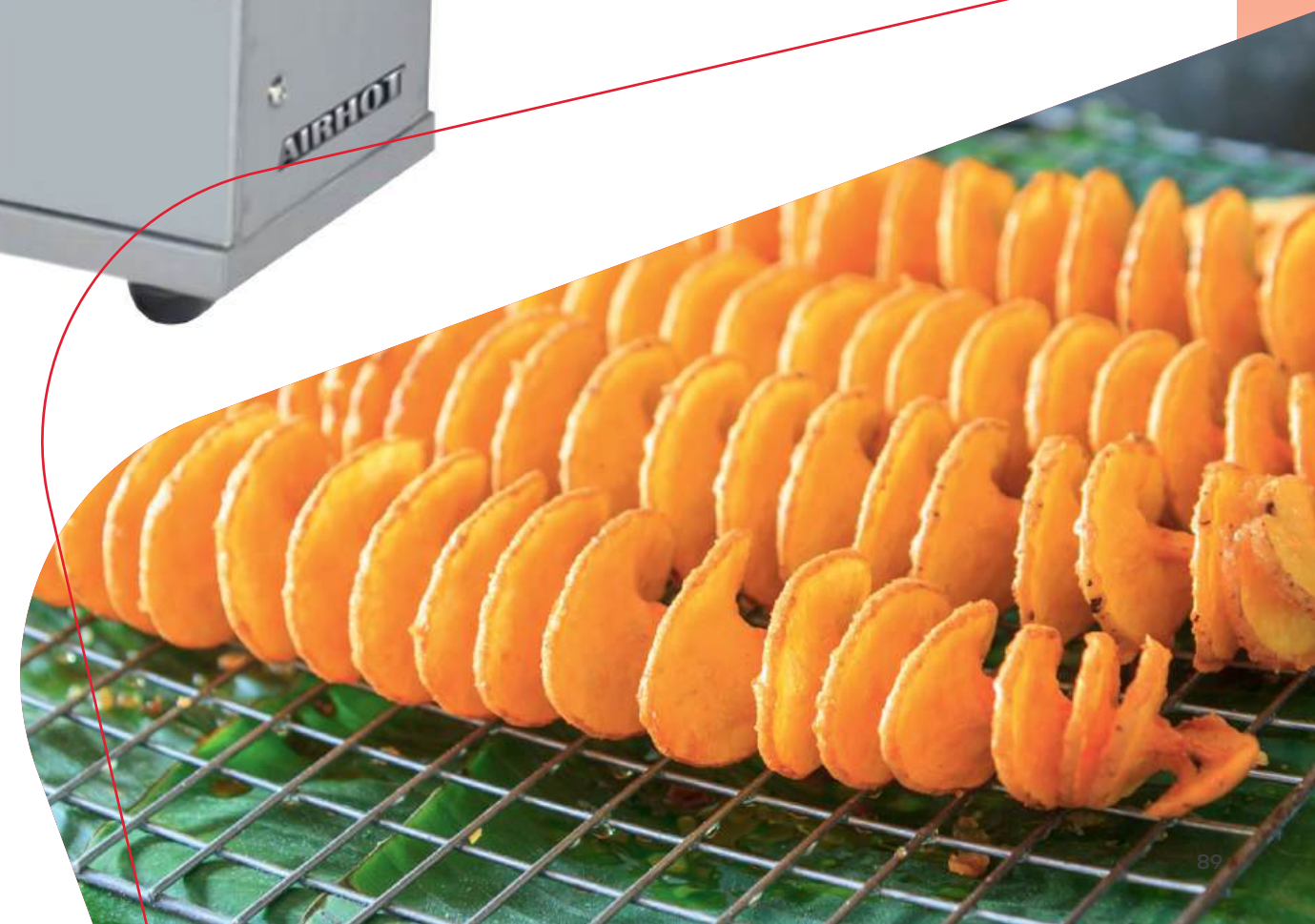
- Толщина нарезки 2-3 мм
- Нарезка картофеля осуществляется непосредственно на шампур диаметром до 4 мм
- Максимальная длина картофеля 16 см



АППАРАТ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ СПИРАЛЬЮ

Это ручное устройство, которое предназначено для нарезки картофеля спиралью. Оно изготовлено полностью из нержавеющей стали и благодаря этому имеет профессиональный вид. Нарезка картофеля осуществляется путем вращения рукоятки аппарата и одновременной автоматической подачи шпинделя на вертикальный нож

*К этому товару рекомендуем чебуречницу ЕС-6 (арт. В2712).





ПРЕССЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Прессы для нарезки AIRHOT позволяют быстро и легко нарезать часто используемые продукты и экономить время на приготовление блюд. Корпус и лезвия выполнены из высококачественной нержавеющей стали, что обеспечивает качественную нарезку и длительный период эксплуатации



ПРЕССЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ



CP-01

Материал
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
330×140×641 мм
4 кг

- Размеры матрицы 7×7 мм
- Размер ячейки 12×12 мм



CP-03

Материал
Габариты
Вес

алюминиевый сплав
380×195×240 мм
3 кг

- 3 матрицы 80×80 мм в комплекте
- Размеры ячеек 8×8 мм, 10×10 мм, 12×12 мм



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЛЬДА

IC-1

Материал	пластик
Материал контейнера	сверхпрочный алюминиевый сплав
Материал чаши для льда	нержавеющая сталь
Габариты	210×360×440 мм
Мощность	0,25 кВт
Вес	5 кг

- Производительность (кг/ч): 65
- Загрузочный бункер с прижимным рычагом



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЛЬДА

Измельчитель льда предназначен для применения в кулинарных цехах, приготовления круассанов, крутого теста, а также для получения ледяной крошки для коктейлей



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ДЛЯ СПЕЦИЙ



SG-100

SG-200

	SG-100	SG-200
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,65	1,2
Габариты, мм	165×138×335	178×162×361
Емкость, г	100	200
Частота вращения, об/мин	28000	28000



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ДЛЯ СПЕЦИЙ

Измельчители AIRHOT подходят для использования на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения сухих трав, орехов, сухарей и специй





ДИСПЕНСЕРЫ

ДИСПЕНСЕРЫ



Диспенсеры для тарелок

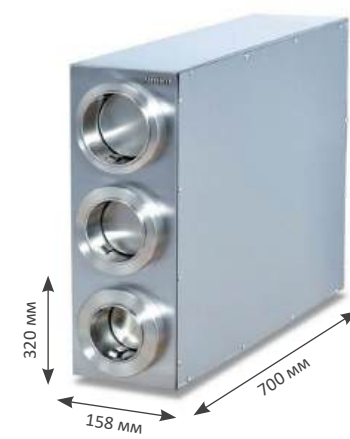
Диспенсер для раздачи и подогрева тарелок AIRHOT используется на предприятиях общественного питания и торговли для подогрева тарелок перед подачей клиенту. Модель оснащена бункерами для тарелок, системой настройки пружин и колесами для удобной транспортировки. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

	PW-75	PW-150
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,4	0,8
Габариты, мм	455×555×925	455×950×925
Бункеров для тарелок, шт	1	2
Вместимость каждого бункера, шт	75	2×75
Температурный режим, °C	+30...+85	+30...+85



Диспенсеры для стаканов

Диспенсеры для стаканов AIRHOT предназначены для ускорения обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, а также в точках самообслуживания. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



- CD-2
- CD-3
- CD-4

	CD-2	CD-3	CD-4
Габариты, мм	158×700×320	158×700×470	158×700×640
Кол-во отсеков для стаканов	2	3	4



КОФЕМАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ

Автоматические кофемашины AIRHOT предназначены для использования в кафе, ресторанах, гостиницах, офисах, магазинах, фуд-кортах и других заведениях общественного питания. Большое количество встроенных функций, таких как: возможность контроля температуры воды, степени помола кофе и крепости напитка позволяет удовлетворить пожелания даже самого требовательного любителя кофе, а встроенный вспениватель молока дает возможность готовить популярные разновидности кофе — капучино, американо и т. д. Большие резервуары для воды и объемные контейнеры для жмыха дают возможность длительной, непрерывной работы, что, в свою очередь, позволит увеличить проходимость клиентов



КОФЕМАШИНЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ



АС-709

Мощность	1,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	415×320×365 мм
Вес	12 кг
Резервуар воды	1,6 л
Контейнер для кофе	250 г

- Автоматическое приготовление эспresso / американо
- Встроенный капучинатор
- Режим двойного кофе
- Возможность использования кофе в бобах и молотого кофе
- Регулировка количества приготавливаемого кофе — от 20 мл до 250 мл
- Регулировка температуры напитка, от 75 до 90 °С
- Регулировка крепости напитка
- Регулировка степени помола зерен
- Счетчик порций
- Контейнер для отработанного шмыха — 8 шт



- Режим энергосбережения
- Съёмный заварной блок
- Автоматическая промывка после включения
- Автоматическая очистка от накипи
- Возможность приготовления: капучино, латте, эспresso, американо и др.

АС-715

Мощность	1,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	438×280×368 мм
Вес	12 кг
Резервуар воды	2 л
Контейнер для кофе	300 г



- Русифицированное меню
- Счетчик порций
- Регулирование помола
- Возможность подачи горячей воды
- Подогрев чашек
- Очистка от накипи
- Трубка для подачи пара
- Защита от перегрева
- Возможность приготовления: капучино, латте, эспresso, американо и др.

АС-717

Мощность	1,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	438×280×368 мм
Вес	10,5 кг

- Жидкокристаллический дисплей
- Встроенная кофемолка из стали
- Контейнер для использованного кофе на 15 порций
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества гр. кофе на порцию
- Регулировка качества помола
- Возможность работы с молотым кофе
- Программирование объема порции
- Настройка на жесткость воды
- Регулировка температуры приготовления кофе
- Счетчик порций
- Таймер вкл./выкл. машины
- Автоматическая очистка от накипи



- Регулировка диспенсера кофе
- Приготовление двух чашек кофе
- Подставка для чашек с подогревом
- Возможность приготовления: капучино, латте, эспresso, американо и др.



КОФЕМОЛКИ

Профессиональные кофемолки AIRHOT предназначены для равномерного помола и дозировки порций молотого кофе. Модели имеют стильный дизайн, компактные размеры и просты в управлении, что делает их незаменимыми в кофейнях, барах, кафе и пр.



КОФЕМОЛКИ

МCG-1800

Жернова	нержавеющая сталь
Мощность	0,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×140×430 мм
Вес	4 кг

- 1800 об/мин
- Бункер для зерен 1 кг
- Скорость 1,5–2,5 г/с
- Держатель для холдера
- Регулятор скорости помола



SCG-3000

Жернова	нержавеющая сталь
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	220×120×360 мм
Вес	3,3 кг

- 3000 об/мин
- Бункер для зерен 250 г
- Скорость 1,8–2,5 г/с
- Бункер для зерен
- Регулятор скорости помола





МАРМИТЫ

Мармиты для первых блюд

Мармиты широко используются на предприятиях общественного питания для сохранения температуры приготовленных блюд. Как правило, данный вид теплового оборудования применяется в составе линий самообслуживания, шведских столов или технологических кухонных линий. По формату исполнения мармиты подразделяются на передвижные, стационарные и настольные, по назначению — на мармиты для первых блюд, вторых блюд и универсальные, по энергоносителю — на газовые и электрические.



МАРМИТЫ



SB-5700

Внутренняя поверхность	нержавеющая сталь
Корпус	крашеный металл
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	285×285×352 мм
Объем	5 л
Вес	3,5 кг

- Используется для разогрева супов и поддержания их в горячем состоянии магниты для меню



SB-5700S

Внутренняя поверхность	нержавеющая сталь
Корпус	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	285×285×352 мм
Объем	5 л
Вес	3,4 кг

- Используется для разогрева супов и поддержания их в горячем состоянии магниты для меню
- Цельнотянутая емкость



SB-6000

Внутренняя поверхность	нержавеющая сталь
Корпус	эмалированная сталь
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	385×385×366 мм
Объем	9 л
Вес	4,6 кг

- Используется для разогрева супов и поддержания их в горячем состоянии магниты для меню
- Цельнотянутая емкость



SB-6000S

Внутренняя поверхность	нержавеющая сталь
Корпус	нержавеющая сталь
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	385×385×366 мм
Объем	9,5 л
Вес	4,5 кг
Температурный режим	0...+95 °C

- Используется для разогрева супов и поддержания их в горячем состоянии магниты для меню
- Цельнотянутая емкость



Мармиты водяные

Водяные мармиты используются для поддержания блюд в горячем состоянии, демонстрации и раздачи на предприятиях общественного питания. Днище гастрорёмкости нагревается по принципу «водяной бани», что позволяет поддерживать вкусовые и питательные качества блюд без подгорания и пересушивания.

ВМ-11



- Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 577×338×243 мм
 Мощность: 1,2 кВт
 Вес: 7,05 кг
- Кран для слива воды
 - Температурный режим:
 - 1 режим — 30°C
 - 2 режим — 40°C
 - 3 режим — 64°C
 - 4 режим — 75°C
 - 5 режим — 95°C
 - Возможность использования гастрорёмностей 3×GN1/3–150 или 2×GN1/2–150 (в комплект не входят)

- Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 577×338×315 мм
 Мощность: 1,2 кВт
 Вес: 10,14 кг
 Вместимость: 16 л
 Уровней мощностей: 5
 Высота мармита с крышкой: 328 мм

- Кран для слива воды
- Температурный режим:
 - 1 режим — 31°C
 - 2 режим — 40°C
 - 3 режим — 64°C
 - 4 режим — 75°C
 - 5 режим — 95°C



ВМ-11



Мармиты тепловые

Тепловые мармиты AIRHOT используются для поддержания температуры ранее приготовленных блюд без их подгорания и возможного пересушивания. Это позволяет подавать блюда горячими и при этом сохранить все вкусовые качества приготовленного продукта.

ВМ-4



- Напряжение: 220 В
 Мощность: 1,5 кВт
 Габариты: 700×590×235
 Кол-во гастроремностей: 4×GN1/2-200
 Температурный режим: +30...+90 °C

ВМ-6

- Напряжение: 220 В
 Мощность: 1,5 кВт
 Габариты: 700×590×275
 Кол-во гастроремностей: 6×GN1/3-150
 Температурный режим: +30...+90 °C



ВМ-100

ВМ-150



	ВМ-100	ВМ-150
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,5	1,8
Габариты, мм	1136×370×410	1480×370×410
Количество гастроремностей	4×GN1/3-100 1×GN1/2-100	6×GN1/3-100 1×GN1/2-100
Температурный режим, °C	0...+90 °C	0...+90 °C



ПОДОГРЕВАТЕЛИ



ПОДОГРЕВАТЕЛИ



Лампы инфракрасные подогреватели

Подогреватели инфракрасные AIRHOT обеспечивают кратковременный подогрев и поддержание блюд в горячем состоянии перед подачей.

- IR-B-750
- IR-C-750
- IR-S-750

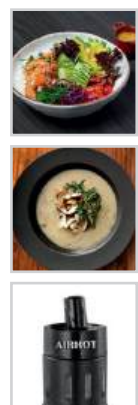


	IR-B-750	IR-C-750	IR-S-750
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,275	0,275	0,275
Габариты, мм	290×290×285	290×290×285	290×290×285
Цвет	черный	бронзовый	серебряный



- IR-B-775
- IR-C-775
- IR-S-775
- IR-G-775

	IR-B-775	IR-C-775	IR-S-775	IR-G-775
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,275	0,275	0,275	0,275
Габариты, мм	175×175×305	175×175×305	175×175×305	175×175×305
Цвет	черный	бронзовый	серебряный	золотой



IR-B-800

IR-S-800

	IR-B-800	IR-S-800
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,275	0,275
Габариты, мм	270×270×305	270×270×305
Цвет	черный	серебряный

IR-B-825

IR-C-825

IR-S-825



	IR-B-825	IR-C-825	IR-S-825
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,275	0,275	0,275
Габариты, мм	175×175×305	175×175×305	175×175×305
Цвет	черный	бронзовый	бронзовый



Подогреватели блюд

WL-2

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
2 лампы по 0,25 кВт
220 В
520×360×720 мм
2,5 кг

- Две лампы по 250 Вт (в комплекте)
- Тип установки: настольная
- Вес (нетто) 4,5 кг



FW-1

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
0,69 кВт
220 В
335×575×465 мм
6,2 кг

- Тип установки: настольная
- Инфракрасный нагрев
- Размер ёмкости: 530×325×65 мм



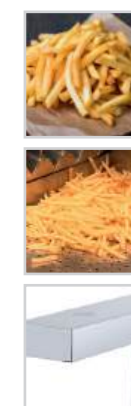
FW-2

для картофеля фри

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
1 кВт
220 В
342×605×555 мм
6,4 кг

- Тип установки: настольная
- Инфракрасный нагрев





СТАНЦИЯ ДЛЯ ФАСОВКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ



FCS-30

- | | |
|------------------|-------------------|
| Материал корпуса | нержавеющая сталь |
| Мощность | 0,75 кВт |
| Напряжение | 220 В |
| Габариты | 800×710×685 мм |
| Вес | 31,1 кг |
- Размер подогреваемой площади: 735×300×150 мм
 - Тип установки: настольная
 - Инфракрасный нагрев



AIRHOT



СТАНЦИИ ДЛЯ ФАСОВКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Станция для фасовки картофеля фри AIRHOT FCS-30 используется на предприятиях общественного питания для поддержания температуры готового картофеля фри. Модель оснащена инфракрасным нагревом, который не позволяет иссохнуть продукту, большим отделением для фри и отделением с разделителем для пакетиков, а также боковым гигиеническим стеклом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.





ТОСТЕРЫ

Тостеры AIRHOT легко подойдут для оснащения любого вида кухни, в независимости от уровня подготовки сотрудников. Удобные, быстрые и простые в эксплуатации — они гарантируют качественную поджарку хлеба и позволяют насладиться процессом приготовления

ТОСТЕРЫ



Тостер конвейерный

Тостер конвейерный AIRHOT СТ-300 предназначен для приготовления тостов в непрерывном режиме. Корпус изготовлен из нержавеющей стали с перфорацией для лучшего отвода тепла. Настройка выхода тостов как сзади, так и спереди.

СТ-300

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×515×370 мм
Вес	15 кг
Макс. размер хлеба	265×95

- Рабочая поверхность (мм): 180×280
- Размер загрузочного отделения: 265×95мм
- Производительность (тостов/час): 250
- Регулировка степени прожарки
- Поддон для сбора крошек
- Регулятор работы тэнов



VT-4

VT-6

	VT-4	VT-6
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,24	3,24
Габариты, мм	370×210×225	460×210×225
Количество ломтиков хлеба	4	6

Тостер саламандра

Тостеры Саламандра AIRHOT предназначены для обеспечения равномерного разогрева и прожарки готовых к употреблению кулинарных изделий (сэндвичей, бутербродов, хлебобулочных изделий, пицц и многих других кулинарных шедевров) в кафе, барах, ресторанах, точках общественного питания.

HST-250

HST-270

	HST-250	HST-270
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2	3,15
Габариты, мм	460×250×280	470×270×420
Количество уровней	1	2





ЭЛЕКТРО-КИПЯТИЛЬНИКИ



ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ

Электрокипятильники проточные CWB

Проточный электрокипятильник AIRHOT — это оборудование непрерывного действия, которое требует подключения не только к электросети, но и к водопроводу и позволяет персоналу и посетителям кафе, баров, ресторанов и предприятий общественного питания непрерывно разливать кипятков, не заботясь об уровне воды в резервуаре. Сырая вода не смешивается с кипяченой

CWB-20

CWB-20

CWB-20

CWB-30

CWB-35

CWB-50

CWB-60

серебристый

черный

CWB-20

CWB-60

	CWB-20	CWB-20 СЕРЕБРИСТЫЙ	CWB-20 ЧЕРНЫЙ
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,5	2,5
Габариты, мм	190×285×630	360×227×592	360×227×592
Вес, кг	—	5,5	5,5
Объем, л	10	10,8	10,8
От пола до носика, мм	220	—	—
Каплесборник	Есть	Есть	Есть
Производительность, л/ч	—	35	35

	CWB-30	CWB-35	CWB-50	CWB-60
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,5	2,5	6
Габариты, мм	370×275×625	190×300×690	190×300×740	370×275×700
Вес, кг	—	—	—	—
Объем, л	15	10	20	40
От пола до носика, мм	180	230	245	180
Каплесборник	Нет	Есть	Есть	Нет
Производительность, л/ч	—	—	—	—

- Электронная панель управления

CWB-20 СЕРЕБРИСТЫЙ

CWB-20 ЧЕРНЫЙ

Электрокипятильники заливные EWB

Электрокипятильники предназначены для быстрого получения кипяченой воды и обслуживания большого количества людей. Они оптимальны на линиях раздачи в кафе, барах, ресторанах, закусочных, столовых, на предприятиях общественного питания, в детских садах, школах, офисах, в медицинских заведениях. Электрокипятильники AIRHOT снабжены аварийным термостатом.

EWB-10

EWB-15

EWB-20

EWB-30

440 мм

230 мм

210 мм

- Тип подачи воды: заливной
- Индикатор нагрева
- Автоматический контроль

	EWB-10	EWB-15	EWB-20	EWB-30
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	2,5
Габариты, мм	230×210×440	290×250×460	290×250×510	320×290×520
Объем, л	10,8	16	20	30
Расстояние до крана, мм	277	272	310	319
Время нагрева полного объема воды, мин	37	37	55	55



Электрокипятильники заливные WB и WBA

Заливные кипятильники AIRHOT серии WB и WBA предназначены для подогрева и подачи горячей воды на предприятиях общественного питания и торговли. Модели оснащены терморегулятором, закрытым ТЭНом, мерным индикатором и краном. Благодаря надежной конструкции из высококачественной нержавеющей стали, кипятильники прослужат долго и станут незаменимой частью любой современной кухни.

WB-10

WB-15

WB-20

WB-30

WB-40

WBA-6

WBA-8

WBA-10

WBA-15

WBA-20

WBA-30

WBA-35

WB-10

WBA-10

500 мм

280 мм

300 мм

450 мм

250 мм

230 мм

	WB-10	WB-15	WB-20	WB-30	WB-40
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	2	2,5	2,5	2,5	6
Габариты, мм	280×300×500	350×345×570	350×350×635	440×440×490	400×400×590
Объем резервуара, л	10	16	20	30	40

	WBA-6	WBA-8	WBA-10	WBA-15	WBA-20
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,7	1,5	1,5	1,5	1,5
Габариты, мм	250×230×370	250×230×400	250×230×450	310×270×450	310×270×500
Объем резервуара, л	5	6,3	7,9	12,8	15,4

	WBA-30	WBA-35
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,5	2,5
Габариты, мм	350×310×550	350×310×620
Объем резервуара, л	20,6	25,5

- Аварийный термостат

Электрокипятильники заливные WBD с двойными стенками

Заливные кипятильники AIRHOT серии WBD предназначены для подогрева и подачи горячей воды на предприятиях общественного питания и торговли. Благодаря двойным стенкам кипятильники имеют надежную, защищенную конструкцию, которая способствует длительному сроку эксплуатации. Модели оснащены терморегулятором, закрытым ТЭНом, индикатором уровня воды и краном из нержавеющей стали.

WBD-10

WBD-15

WBD-20

WBD-30

WBD-35

	WBD-10	WBD-15	WBD-20	WBD-30	WBD-35
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,95	1,5	1,5	2	2
Габариты, мм	300×300×420	330×300×460	340×320×530	370×330×530	350×330×570
Объем резервуара, л	7,5	13,1	15,4	18,1	20,2



Электрокипятильники WBDD с двойными стенками и электронной панелью управления с LCD экраном

WBDD-6

WBDD-8

WBDD-10

WBDD-16

WBDD-20

WBDD-30

WBDD-35

	WBDD-6	WBDD-8	WBDD-10	WBDD-16	WBDD-20	WBDD-30	WBDD-35
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5
Габариты, мм	270×220×400	270×220×430	270×220×480	320×260×490	320×260×540	350×310×560	350×310×630
Вес, кг	2,6	2,7	2,8	3,2	4,2	4,7	4,8
Темп. режим, °С	+30...+110	+30...+110	+60...+100	+30...+110	+60...+100	+30...+110	+30...+110
Объем резервуара, л	5,5	6,4	7,9	12,7	17,2	25,5	30,5
Высота носика, мм	110	110	110	120	120	120	120

Электрокипятильники WBED с электронной панелью управления с LCD экраном

WBED-6

WBED-8

WBED-10

WBED-16

WBED-20

WBED-30

WBED-35

	WBED-6	WBED-8	WBED-10	WBED-16	WBED-20	WBED-30	WBED-35
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5
Габариты, мм	270×270×390	270×270×420	270×270×470	325×325×485	325×325×535	365×365×615	365×365×650
Вес, кг	2,6	2,7	2,8	3,6	4,5	4,7	5

Электрокипятильники-кофеварки WBDD с электронной панелью управления

- WBDD-20D
- WBDD-30D
- WBDD-35D

- 2 термостата
- авт. контроль темп.
- индикатор нагрева
- SUS201



	WBDD-20D	WBDD-30D	WBDD-35D
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1,5	2,5	2,5
Габариты, мм	330×260×550	380×300×560	380×300×630
Вес, кг	4,8	5	5,3
Температурный режим, °С	+60...+100	+60...+100	+60...+100
Объем резервуара, л	16	21	27
Высота носика, мм	120	120	120





ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК-КОФЕВАРКА

Электрокофеварки используются на предприятиях общественного питания и торговли, в офисах и гостиницах для приготовления кофе из молотых зерен. Особенность заключается в отсутствии необходимости подготовки кипяченой воды в отдельной емкости



ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК-КОФЕВАРКА

- CP06
- CP10
- CP15



	CP06	CP10	CP15
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1,6	1,6	1,6
Габариты, мм	265×265×430	265×265×535	340×340×600
Объем резервуара, л	6	10	15

Кофеварка AIRHOT CM-2 предназначена для приготовления кофе из молотых зерен. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали. Модель оснащена подставкой для кофейника и нагревательной плитой, поддерживающей температуру приготовленного напитка. Кофейники, изготовленные из стекла и пластика, поставляются отдельно. Объем кофейника — 1,8 л.

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	2,06 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	365×195×420 мм
Объем	2,2* л
Вес	5,86 кг

- Время приготовления кофе — 7 мин/кофейник
- Производительность — 140 чашек /час (16,8 л)
- Модель оснащена подставкой для кофейника и нагревательной плитой, поддерживающей температуру приготовленного напитка

*25 фильтров/мембран для кофе в комплекте



в комплекте один кофейник GK-12 (объем 1,8 л)

CM-2



ЧАЙНИК

Корпус чайника выполнен из полированной нержавеющей стали, это не только делает его прочным и безопасным для здоровья, но и превращает прибор в оригинальный декоративный аксессуар для современной кухни.



ЧАЙНИК

JL-A-V

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	170×190×240 мм
Объем	1,5 л
Вес	0,7 кг

- Автоматическое отключение
- Защита от пустого закипания — блокировка включения без воды



ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА

MF-240

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
0,5 кВт
220 В
156×108×185 мм
1 кг

- Нагрев молока до 65 °C
- Холодная и горячая пена



ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА

Вспениватель молока от AIRHOT станет отличным выбором для настоящих ценителей ароматного кофе. С его помощью вы сможете с легкостью приготовить стойкую пенку для любимых напитков, таких как: латте, капучино, а также коктейлей на основе молока. Достаточно всего лишь налить немного молока, закрыть крышку и нажать на кнопку ВКЛ и процесс пошел!





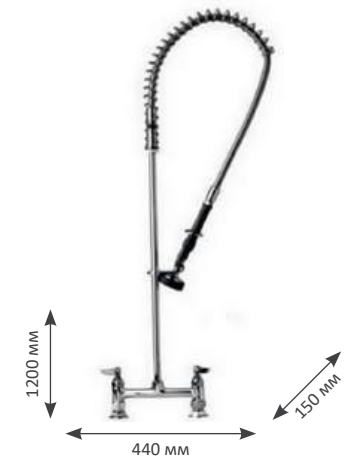
ДУШИРУЮЩИЕ УСТРОЙСТВА



PR-350 M со смесителем

Габариты 150×440×1200 мм
Вес 3,8 кг

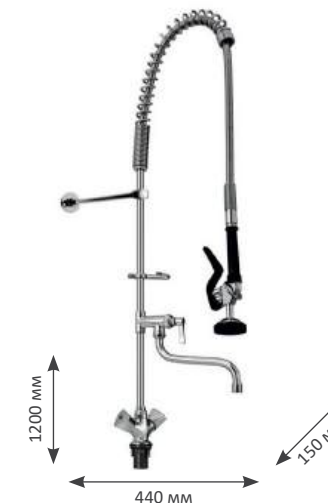
- Диаметр отверстия для установки на раковину/столешницу: 30 мм
- Крепление к стене
- Смеситель в комплекте



PR-350 MT со смесителем и краном

Габариты 150×440×1200 мм
Вес 3,3 кг

- Диаметр отверстия для установки на раковину/столешницу: 30 мм
- Крепление к стене
- Смеситель и доп. кран в комплекте



ДУШИРУЮЩИЕ УСТРОЙСТВА

Душирующие устройства AIRHOT используются для предварительной очистки посуды перед загрузкой её в посудомоечную машину, а также для мытья овощей и фруктов на предприятиях общественного питания. Модели оснащены смесителем для горячей и холодной воды и кронштейном для крепления на стену. Корпус изготовлен из нержавеющей стали





ЛОВУШКИ ДЛЯ НАСЕКОМЫХ

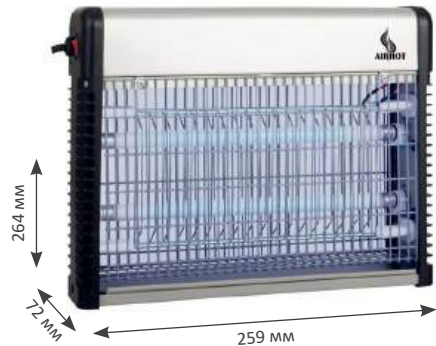
Главное преимущество ловушек AIRHOT в том, что они оснащены традиционным электромагнитным трансформатором, благодаря которому исключается вариант выхода из строя в случае перепадов напряжения в сети и большой активности насекомых (в отличие от их электронных/импульсных аналогов). Срок службы таким образом значительно повышается. Для сравнения, с электронным импульсным трансформатором ловушка послужит 8 000 часов (чуть меньше двух лет работы), с электромагнитным трансформатором — вплоть до 100 000 часов (более десяти лет)



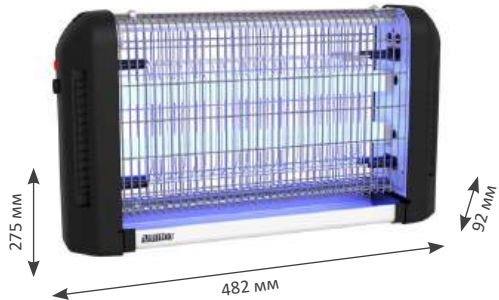
ЛОВУШКИ ДЛЯ НАСЕКОМЫХ



- IKE-12W
- IKE-16W
- IKE-20W
- IKE-30W
- IKE-40W



	IKE-12W	IKE-16W	IKE-20W	IKE-30W	IKE-40W
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, Вт	14	16	20	30	38
Габариты, мм	259×72×264	336×72×264	379×72×264	486×72×264	637×72×264
Площадь действия, м²	30	50	80	100	150
Количество ламп	2×6 Вт	2×8 Вт	2×10 Вт	2×15 Вт	2×20 Вт



- IKK-20W
- IKK-40W

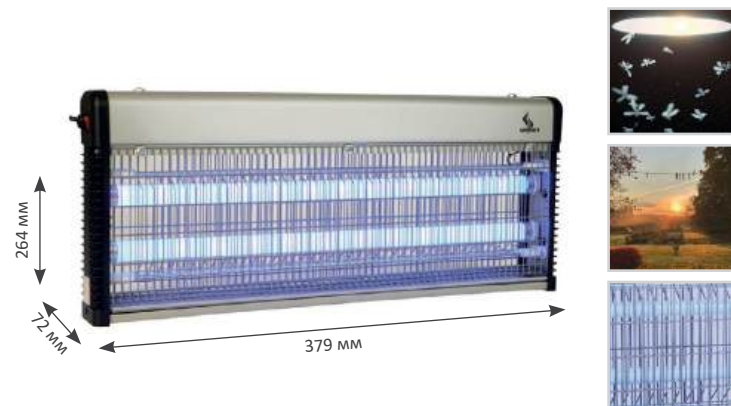
	IKK-20W	IKK-40W
Напряжение, В	220	220
Мощность, Вт	2×10	2×20
Габариты, мм	482×92×275	736×92×275
Площадь действия, м²	100	180
Количество ламп, шт	2	2

- Цепь для подвешивания
- Поддон

- IK-20W
- IK-40W
- IK-60W



	IK-20W	IK-40W	IK-60W
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, Вт	32	45	60
Габариты, мм	390×115×300	650×115×380	660×91×320
Площадь действия, м²	60	100	160
Количество ламп	2×10 Вт	2×10 Вт	3×20 Вт

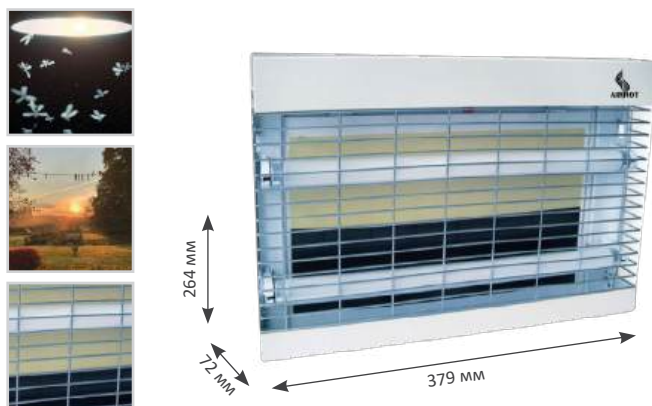


IK-20W LED
IK-40W LED

	IK-20W LED	IK-40W LED
Напряжение, В	220	220
Мощность, Вт	18	25
Габариты, мм	379×72×264	637×72×264
Площадь действия, м²	80	150
Количество ламп	2×10 Вт	2×15 Вт

GT-30W
клеевая

Напряжение 220 В
Мощность 30 Вт
Габариты 525×95×328 мм
Площадь действия 100 м²
Количество ламп 2×15Вт





СТЕРИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ



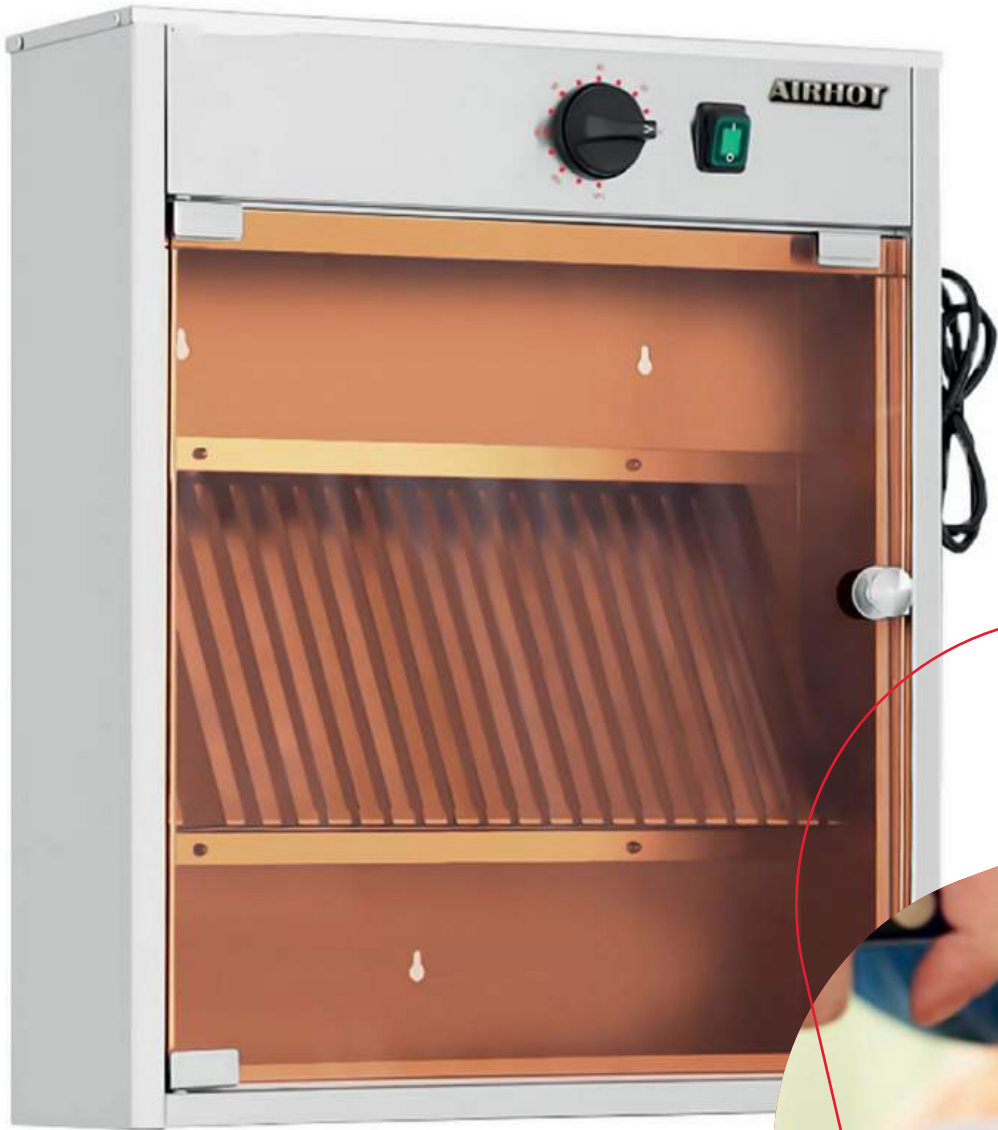
KS-10

KS-15



	KS-10	KS-15	KS-20
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,08	0,15	0,15
Габариты, мм	510×125×610	540×160×600	510×160×600
Вместимость	10 ножей	15 ножей	20 ножей
Таймер	60 мин	60 мин	2 ч
Вес, кг	6,6	9,05	10,5

- Тип: настенный
- Ресурс лампы: 6000 ч



СТЕРИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Стерилизатор AIRHOT для ножей KS-10 с ультрафиолетовой обработкой предназначен для стерилизации кухонного инструмента, не разрушая структуру материала, и препятствует распространению микроорганизмов. Принцип действия этого оборудования базируется на фотохимических реакциях, возникающих под действием ультрафиолетового излучения. После ультрафиолетовой обработки ножи становятся стерильно чистыми





ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Измельчители пищевых отходов AIRHOT предназначены для утилизации отходов, которые появляются в процессе работы любого предприятия общественного питания. Принцип действия измельчителей заключается в перемалывании остатков пищи, смешиваемых с водой при помощи вращающего ножа. Благодаря многостадийному измельчению оборудование способно справиться даже с самыми сложными отходами пищевой промышленности. Измельчитель устанавливается на сливное отверстие моечной ванны (раковины) и напрямую соединяется с канализационной сетью



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ



FWD-375



Материал корпуса	АБС-пластик
Нож	закаленная нерж. сталь
Габариты	130×130×390 мм
Мощность	0,375 кВт
Напряжение	220 В
Вес	3,8 кг
Температурный режим	0...+90 °С

- Объем отсека для измельчения отходов 1000 мл
- Диаметр сливного отверстия 40 мм
- Скорость вращения ножа 3500 об/мин
- Количество стадий перемолки 3

Материал корпуса	АБС-пластик
Нож	закаленная нерж. сталь
Габариты	210×210×410 мм
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Вес	4,8 кг
Температурный режим	0...+90 °С

- Объем отсека для измельчения отходов 1200 мл
- Диаметр сливного отверстия 40 мм
- Скорость вращения ножа 3600 об/мин
- Количество стадий перемолки 3



FWD-550

FWD-750



Материал корпуса	АБС-пластик
Нож	закаленная нерж. сталь
Габариты	220×220×410 мм
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Вес	5 кг
Температурный режим	0...+90 °С

- Объем отсека для измельчения отходов 1200 мл
- Диаметр сливного отверстия 40 мм
- Скорость вращения ножа 3800 об/мин
- Количество стадий перемолки 3



ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Холодильные витрины предназначены для охлаждения, непродолжительного хранения и демонстрации продуктов питания, воды и соков, что делает данный тип оборудования незаменимым для ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания

Холодильные витрины марки COOLEQ станут прекрасным решением для Вашего бизнеса благодаря высокой технологичности оборудования и приятной цене

ПЛЮСЫ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН COOLEQ:

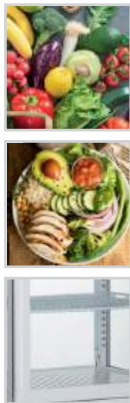
- + Регулятор температуры
- + LED-подсветка



ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- CW-58/CW-58 BLACK
- CW-70/CW-70 BLACK
- CW-85/CW-85 BLACK
- CW-98

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка
- Динамическое охлаждение



	CW-58/CW-58 BLACK*	CW-70/CW-70 BLACK*	CW-85/CW-85 BLACK*	CW-98
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,17	0,17	0,17	0,195
Габариты, мм	425×380×838	425×380×913	425×380×988	425×380×1138
Вес, кг	31	33	34,5	39
Объем, л	58	68	78	98
Температурный режим, °C	0...+12	0...+12	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 40г	R600a, 40г	R600a, 40г	R600a, 45г
Размеры полок, мм	365×307	365×307	365×307	365×307

* Цвет корпуса — черный



Напряжение	220 В
Мощность	0,23 кВт
Габариты	470×470×870 мм
Вес	52 кг
Объем	108 л
Температурный режим	+2...+10 °C
Хладагент	R600a, 53г
Размеры полок	ø362 мм

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка
- Динамическое охлаждение
- 4 вращающиеся полки

	CW-120	CW-160
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,23	0,23
Габариты, мм	702×568×686	880×568×686
Вес, кг	57	66
Объем, л	120	160
Температурный режим, °C	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 65г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение



CW-120S

CW-160S

	CW-120S	CW-160S
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,23	0,23
Габариты, мм	702×568×686	880×568×686
Вес, кг	57	66
Объем, л	120	160
Температурный режим, °C	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 65г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение



CW-130



Напряжение	220 В
Мощность	0,23 кВт
Габариты	797×590×685 мм
Вес	66 кг
Объем	130 л
Температурный режим	0...+12 °C
Хладагент	R600a, 90г
Размеры полок	765×295 мм 765×396 мм

- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение

CW-72

Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Габариты	450×450×983 мм
Вес	39 кг
Объем	72 л
Температурный режим	0...+12 °C
Хладагент	R600a, 55г
Размеры полок	Ø305 мм

- Вращающиеся хромированные полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение



CW-100V



Напряжение	220 В
Мощность	0,21 кВт
Габариты	490×490×1060 мм
Вес	50 кг
Объем	100 л
Температурный режим	+2...+8 °C
Хладагент	R600a
Размеры полок	Ø390 мм

- LED подсветка
- Динамическое охлаждение
- Полки не вращаются

CW-100

Напряжение	220 В
Мощность	0,16 кВт
Габариты	682×450×675 мм
Вес	39 кг
Объем	100 л
Температурный режим	0...+12 °C
Хладагент	R600a, 48г

- 2 полки
- LED-подсветка
- Возможность закрытия на ключ
- Динамическое охлаждение



Настольные холодильные витрины VRX

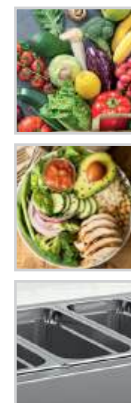
Витрины настольные предназначены для демонстрации, охлаждения и хранения салатов и закусок на предприятиях общественного питания и торговли. Модели оснащены цифровым термостатом и индикаторами охлаждения и работы компрессора. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

VRX 1200/330

VRX 1200/380

VRX 1500/330

VRX 1500/380



- Статическое охлаждение

	VRX 1200/330	VRX 1200/380	VRX 1500/330	VRX 1500/380
Мощность, кВт	0,125	0,125	0,125	0,125
Габариты, мм	1200×335×440	1200×395×440	1500×335×440	1500×395×440
Вес, кг	39	42	43	49
Объем, л	33	40,3	44,1	54,6
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Количество gastronorm-емкостей	5×GN1/4*	3×GN1/3 + 1×GN1/2*	7×GN1/4*	5×GN1/3 + 1×GN1/2*
MAX глубина GN, см	150	150	150	150
Хладагент	R600a	R600a	R600a	R600a

* Гастроёмкости заказываются отдельно



ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

COOLEQ EQUIPMENT

ID-8

Объем	67 л
Мощность	0,22 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	805×666×356 мм
Вес	34,5 кг
Температурный режим	–18...–25 °С
Хладагент	R290, 63г

- 8 гастроемкостей GN1/6 в комплекте
- Функция авторазморозки
- Статическое охлаждение



COOLEQ

COOLEQ EQUIPMENT

ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Витрины для мороженого используются в ресторанах, барах, кафе, магазинах и гостиницах для демонстрации и хранения мороженого, сорбетов, фруктового льда, замороженного йогурта и аналогичных десертов. Корпус выполнен из нержавеющей стали, крышка — из стекла





ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Фризеры для мороженого широко применяются в кафе, барах, ресторанах, а также на уличных точках быстрого питания. Фризеры марки COOLEQ работают с использованием жидкой смеси или сухого порошка. В линейке представлены модели разного функционала: с помощью фризеров марки COOLEQ можно приготовить как мягкое, так и твердое мороженое. Мы также можем предложить Вам оборудование для приготовления жареного мороженого



ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



IFE-1	
IFE-3	• Воздушное охлаждение

	IFE-1	IFE-3
Мощность, кВт	2	2,1
Габариты, мм	440×750×850	540×750×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 1 компрессор	2 емкость 3 рожка 1 компрессор
Хладагент	R290	R290



- Ночное охлаждение
- Воздушное охлаждение

IF-1
IF-3

	IF-1	IF-3
Мощность, кВт	1,4	1,9
Габариты, мм	440×750×850	540×750×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 2 компрессора	2 емкость 3 рожка 2 компрессора
Хладагент	R290	R290

Фризеры для мягкого мороженого

Фризеры для мягкого мороженого COOLEQ серии ICS предназначены для приготовления мороженого, фруктового льда, йогуртового мороженого и десертов на его основе. Смесь во фризере взбивается до консистенции кремообразной массы. При взбивании происходит насыщение смеси воздухом, что дает увеличение массы мороженого. Компактные и просты в использовании. Фризеры для мягкого мороженого идеально подходят для использования в барах, кафе и других заведениях общественного питания.

ICS-8D
ICS-8+8D

	ICS-8D	ICS-8+8D
Мощность, кВт	0,6	0,9
Габариты, мм	300×480×750	480×440×750
Объем бункера, л	8	8+8
Произв-сть, л/час	4	8
Комплектация	1 емкость	2 емкости
Хладагент	R290, 60г	R290, 135г

- Воздушное охлаждение
- 4 режима работы: мягкое мороженое, фруктовый лед, прохладительные напитки, молочные коктейли



4 в 1

Фризеры для жареного мороженого

Фризеры для жареного мороженого COOLEQ IF-48 и IF-48GN предназначены для быстрого приготовления холодного десерта из натуральных фруктов и ягод с добавлением сахарного сиропа. Также можно использовать смеси для мороженого.

Фризеры отличаются высокой производительностью и надежностью. Подобные десерты будут замечательным, неординарным решением для предприятий общественного питания любого масштаба, а также отелей. Кроме того, данные модели мобильны и отлично подойдут для приготовления экзотических десертов в торговых центрах, парках, скверах и других местах массового скопления людей.

- + Быстрое охлаждение
- + Рабочая поверхность изготовлена из нержавеющей стали

IF-48

Напряжение	220 В
Мощность	1,6 кВт
Габариты	600×600×750 мм
Высота бортика	20 мм
Производительность	16 л/час
Размер рабочей поверхности	480×480 мм

- Воздушное охлаждение
- 2 металлических лопатки в комплекте



IF-48GN

Напряжение	220 В
Мощность	1,8 кВт
Габариты	1000×600×750 мм
Высота бортика	20 мм
Производительность	16 л/час
Размер рабочей поверхности	480×480 мм

- 6 охлаждаемых гастроемкостей GN1/6
- Воздушное охлаждение
- 2 металлических лопатки в комплекте



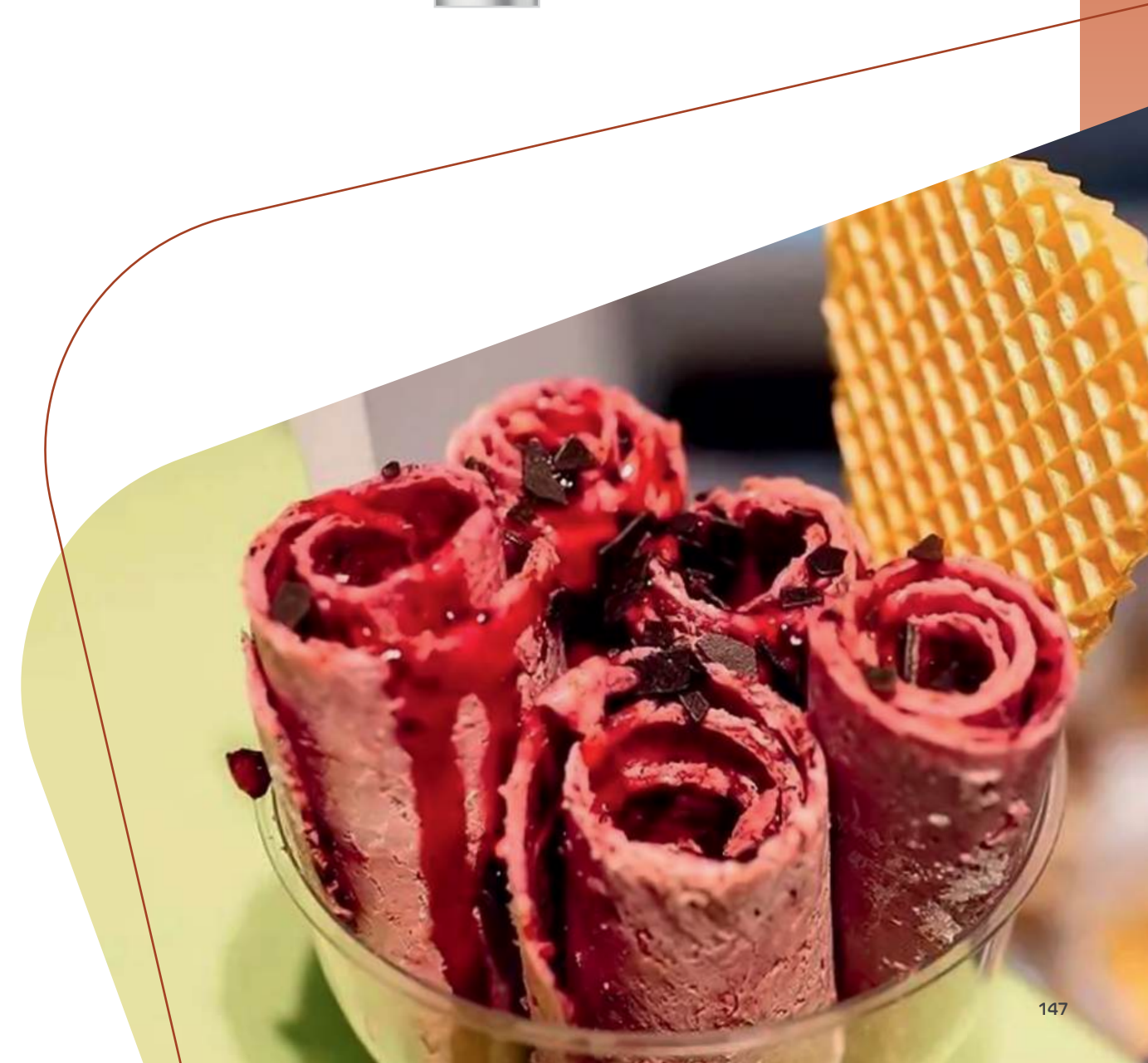
Фризер для твердого мороженого

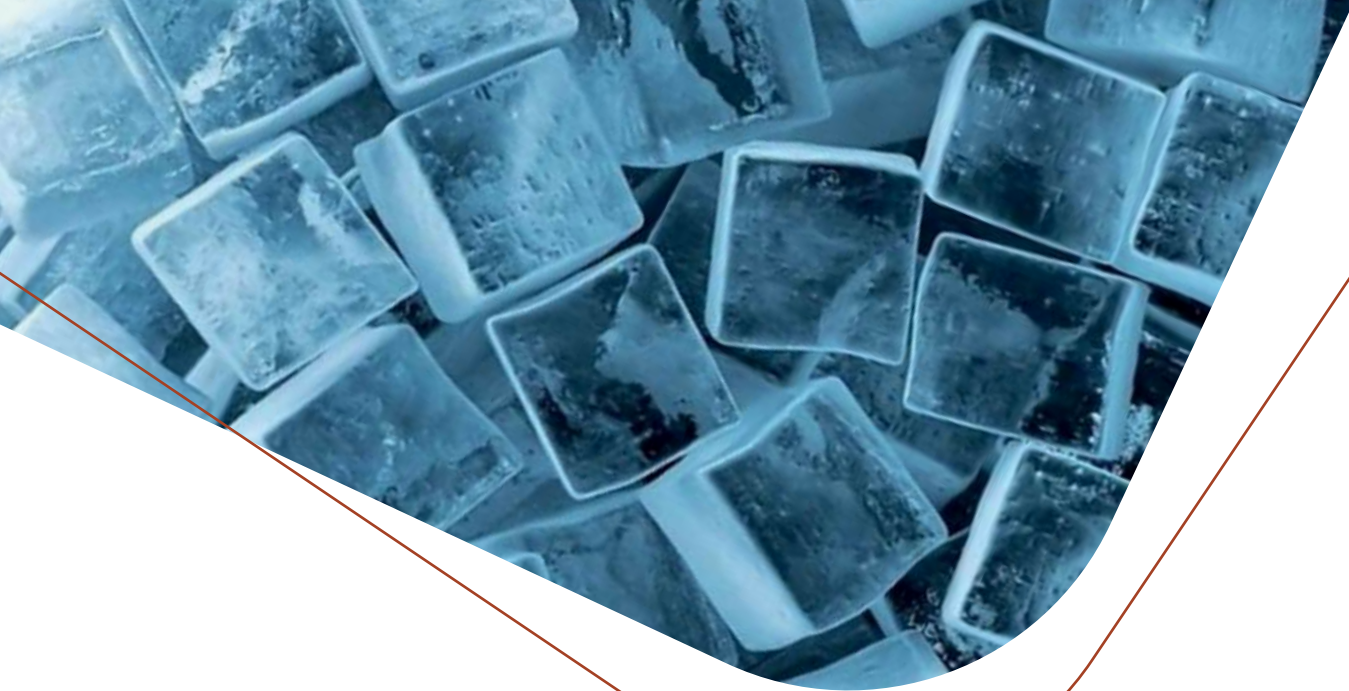
Фризеры для твердого мороженого COOLEQ IF-15 используются в барах, кафе, на открытых летних площадках, в специальных отделах супермаркетов и торговых центрах для приготовления твердого мороженого.

IF-15



Объем бункера	1,5 л
Мощность	0,14 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	241×390×323 мм
Производительность	1,5 кг/час
Хладагент	R600a, 24г





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ

Льдогенераторы марки COOLEQ предназначены для получения пищевого льда в форме чешуек, гранул, пальчиков, кубиков и снега. В работе может использоваться как морская, так и пресная вода. Льдогенератор — тот самый тип холодильного оборудования, которое необходимо в любом ресторане, кафе или баре. При помощи льдогенераторов можно с легкостью разнообразить меню, предложить посетителям новую форму подачи напитков и блюд.



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ



ZB-10 пальчики



Объем емкости для воды	2 л
Объем емкости для льда	0,6 кг
Мощность	0,095 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	222×313×320 мм
Производительность	10 кг/сут
Хладагент	R600a
Вес	7,1 кг

- Форма льда — пальчик (2 размера):
S 28×18 мм (В×Ш)
L 30×20 мм (В×Ш)
- Воздушное охлаждение

Объем емкости для воды	2,2 л
Объем емкости для льда	0,7 кг
Мощность	0,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	242×358×328 мм
Производительность	12 кг/сут
Хладагент	R600a, 21г
Вес	7,5 кг

- Форма льда — пальчик (2 размера):
S 28×18 мм (В×Ш)
L 30×20 мм (В×Ш)
- Воздушное охлаждение



ZB-12 пальчики



ZB-15S пальчики



Объем емкости для воды	3 л
Объем емкости для льда	1 кг
Мощность	0,12 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	220×300×330 мм
Производительность	15 кг/сут
Хладагент	R290
Вес	11 кг

- Форма льда — пальчик (3 размера):
S 25×20 мм (В×Ш)
M 30×25 мм (В×Ш)
L 33×28 мм (В×Ш)
- Корпус из нержавеющей стали
- Воздушное охлаждение

Объем емкости для воды	4,5 л
Объем емкости для льда	1,2 кг
Мощность	0,14 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	380×435×431 мм
Производительность	20 кг/сут
Хладагент	R290
Вес	14,2 кг

- Форма льда — пальчик (3 размера):
S 30×21 мм (В×Ш)
M 31×23 мм (В×Ш)
L 32×27 мм (В×Ш)
- Воздушное охлаждение



ZB-20 пальчики



ICD-12

пальчики

2 в 1



Объем емкости для воды	2 л
Объем емкости для льда	0,6 кг
Мощность	0,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	252×389×363 мм
Производительность	12 кг/сут
Хладагент	R600a, 21г
Вес	9,5 кг

- Форма льда — пальчик (2 размера): S 28×18 мм (В×Ш), L 30×20 мм (В×Ш)
- Таймер: от 30 мин до 23,5 ч
- Функция подачи холодной воды
- Воздушное охлаждение
- Диспенсер льда и кулер

Объем емкости для льда	1,5 кг
Мощность	0,13 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	357×423×452 мм
Производительность	15 кг/сут
Хладагент	R290, 33г
Вес	14,8 кг

- Форма льда — пальчик (3 размера): S 30×21 мм (В×Ш), M 31×23 мм (В×Ш), L 32×27 мм (В×Ш)
- Функция подачи холодной воды
- Воздушное охлаждение
- Можно использовать как кулер



ZB-15B

пальчики



ZB-15N

нуггет



Объем емкости для льда	0,7 кг
Напряжение	220 В
Габариты	220×287×322 мм
Производительность	15 кг/сут
Хладагент	R600a
Вес	9 кг

- Форма льда — нуггет
- Воздушное охлаждение
- Функция очистки

Объем емкости для воды	0,5 л + 1,5 л
Объем емкости для льда	0,75 кг / 1,5 л
Напряжение	220 В
Габариты	220×300×330 мм
Производительность	15 кг/сут
Хладагент	R290
Вес	8 кг

- Форма льда — кубики (dice)
- Воздушное охлаждение
- Время цикла 13 мин
- Съемная емкость для воды



ZBC-15

кубики

ZBC-18

кубики

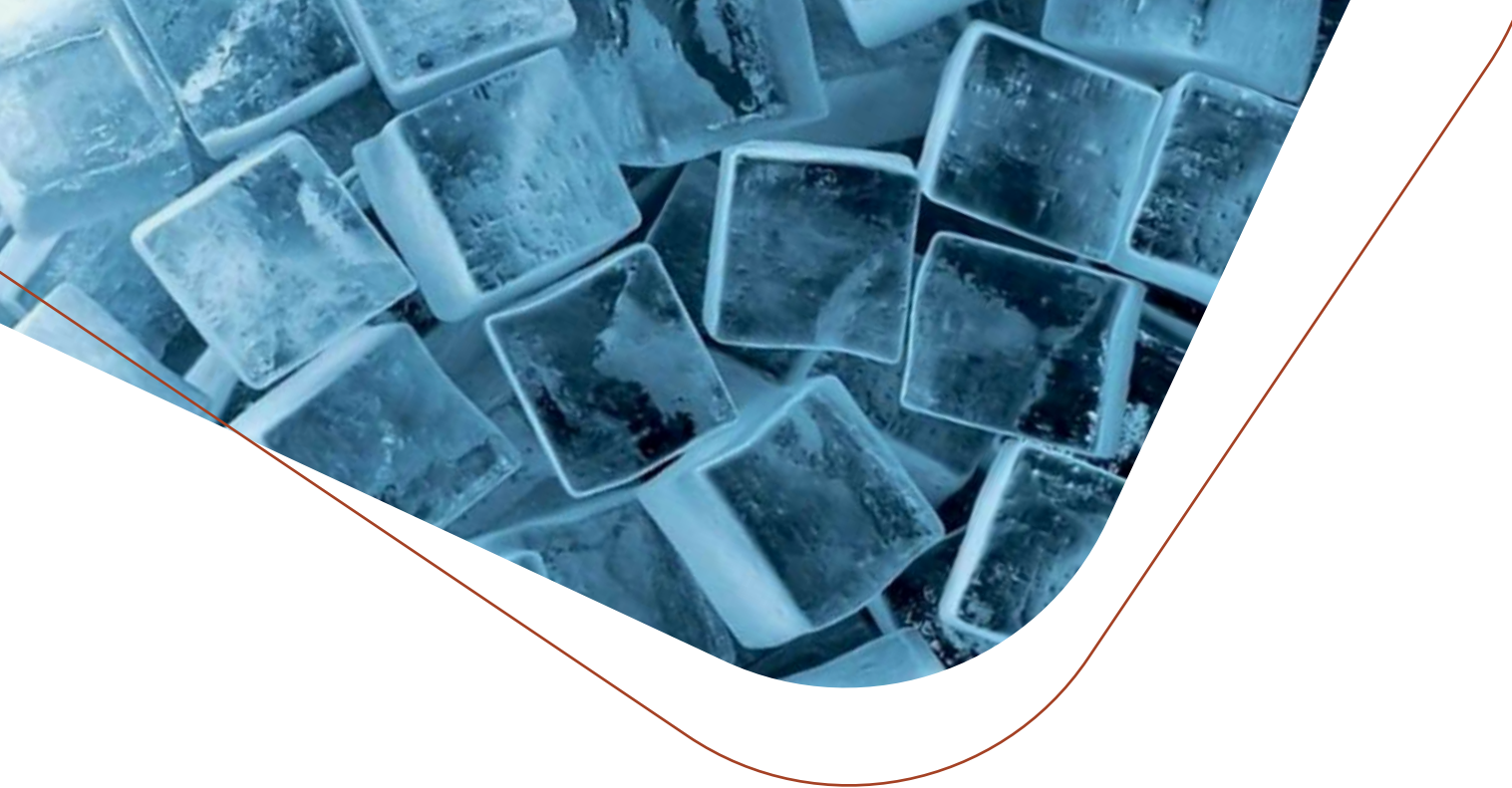


18-24 мин

<18 мин

Объем емкости для воды	2,2 л
Объем емкости для льда	1,1 кг
Мощность	0,12 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	287×375×357 мм
Производительность	18 кг/ч
Хладагент	R600a, 35г
Вес	10,3 кг

- Форма льда — кубики (dice)
- Воздушное охлаждение



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ



BF-20

BF-30

BF-50

пальчики

BF-20

BF-50

- Форма льда — пальчик (1 размер): 40×28 мм (В×Ш)

	BF-20	BF-30	BF-50
Мощность, кВт	0,17	0,22	0,25
Габариты, мм	380×477×590	420×514×655	498×604×831
Емкость бункера, кг	3,5	6	10
Производительность, кг/сут	20	26	50
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R600a, 38г	R600a, 50г	R290, 66г
Материал корпуса	Нержавеющая сталь 202SS		

BF-30B

BF-50B

BF-20B

BF-30B

BF-50B

BF-80B

пальчики

- Форма льда — пальчик
- Регулировка толщины стенок пальчикового льда от 6 до 10 мм
- Увеличенный бункер в сравнении со стандартной линейкой BF

	BF-20B	BF-30B	BF-50B	BF-80B
Мощность, кВт	0,22	0,24	0,38	0,58
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	330×470×605	398×542×682	400×510×825	500×612×900
Емкость бункера, кг	6	7	14	25
Производительность, кг/сут	20	25	50	80
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290	R290	R290	R290
Материал корпуса	Нержавеющая сталь SUS304			
Кол-во размеров льда	1	5	5	5

IC-30B

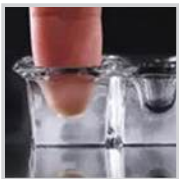
кубики

Мощность	0,18 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	383×405×705 мм
Емкость бункера	8 кг
Производительность	30 кг/сутки
Охлаждение	Воздушное
Хладагент	R290

- Может работать как от водопровода, так и от бутылки с водой, которая устанавливается сверху
- Необязательное подключение к водопроводу



IC-35, IC-65



IC-35

IC-50

IC-65

кубики

	IC-35	IC-50	IC-65
Мощность, кВт	0,25	0,33	0,28
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	448×400×798	500×400×800	448×400×798
Емкость бункера, кг	13	15	13
Произв-сть, кг/сут	35	50	65
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 51г	R290	R290, 89г

IC-60S

кубики

Мощность	0,36 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	500×400×800 мм
Емкость бункера	15 кг
Производительность	60 кг/сутки
Охлаждение	Воздушное
Хладагент	R290

- Может работать как от водопровода, так и от бутылки с водой, благодаря встроенному насосу
- Необязательное подключение к водопроводу



Тонкий лед

8-11 минут



Стандартный лед

12-15 минут



Толстый лед

16-18 минут

IC-50, IC-60S

2 в 1



IMS-20

IMS-40

IMS-85

гранулы



IMS-20



IMS-85

	IMS-20	IMS-40	IMS-85
Мощность, кВт	0,28	0,36	0,42
Габариты, мм	330×480×605	400×543×700	400×510×845
Емкость бункера, кг	10	15	25
Производительность, кг/сут	20	40	85
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 30г	R290, 47г	R290, 55г



ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

Шкафы шоковой заморозки марки COOLEQ могут использоваться при переработке мяса и рыбы, выпуске полуфабрикатов из них, а также в любых заведениях общественного питания, куда привозятся свежие продукты с малым сроком хранения

ШОКОВУЮ ЗАМОРОЗКУ ПРОДУКТОВ РЕКОМЕНДУЮТ ДЛЯ:

- + Мороженого
- + Овощей, фруктов, ягод
- + Различных видов полуфабрикатов (мясных, рыбных, кондитерских и др.)
- + Рыбы и мяса
- + Готовых блюд



ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ



- CQF-5
- CQF-10
- CQF-13

- Автоматическая оттайка и испарение конденсата



	CQF-5	CQF-10	CQF-13
Мощность, кВт	0,76	0,98	0,99
Габариты, мм	800×800×930	800×800×1515	800×800×1763
Вместимость gastronorm-контейнеров: 40 мм глубиной 65 мм глубиной	5×GN1/1 3×GN1/1	10×GN1/1 7×GN1/1	13×GN1/1 9×GN1/1
Вместимость противней: 600×400×40 мм 600×400×65 мм	5 3	10 7	13 9
Шоковое охлаждение: с +70 °С до +3 °С за 90 мин (кг)	20	40	60
Шоковая заморозка: с +70 °С до -18 °С за 240 мин (кг)	15	28	38
Хладагент	R290, 150gr	R290, 150gr	R290, 150gr

* Во всех моделях универсальные направляющие





ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

Холодильные шкафы марки COOLEQ — вертикальные среднетемпературные и низкотемпературные охлаждаемые шкафы для хранения и демонстрации продуктов питания и напитков. Холодильные шкафы могут быть со стеклянной дверцей (такие модели используются в торговом зале) или с глухой дверцей — для подсобных помещений



ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ



Барные холодильные шкафы

Холодильные шкафы COOLEQ предназначены для демонстрации и охлаждения напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Устройства оснащены стеклянной дверью и подсветкой. Имеют прочную конструкцию и износостойчивые внутренние компоненты, что гарантирует длительный срок службы.

TBC-46

TBC-65

TBC-85 черный

TBC-85 белый

TBC-145

	TBC-46 черный	TBC-65 черный	TBC-85 черный	TBC-85 белый	TBC-145 черный
Габариты, мм	445×465×498	430×460×740	445×473×810	445×473×810	515×572×830
Объем, л	46	66	80	80	128
Темп. режим, °C	+4...+16	+4...+16	+4...+16	+4...+16	+4...+16
Хладагент	R600a, 22г	R600a, 23г	R600a, 22г	R600a, 22г	R600a, 20г
Количество полок, шт	3	5	3	3	5
Подсветка	нет	есть	нет	нет	есть
Размер полок, мм	370×220; 335×375	356×195; 361×330	260×369; 330×369	260×369; 330×369	428×390; 428×390 433×300; 430×380
Замок	нет	нет	нет	нет	есть
Панель управления	механическая	электронная	механическая	механическая	механическая
Перевешиваемые двери	есть	—	есть	есть	есть

- Стеклянная дверь
- Терморегулятор
- Статическое охлаждение

- Терморегулятор
- Статическое охлаждение
- Перевешиваемые двери

TBC-90S

TBC-145S

	TBC-90S	TBC-145S
Габариты, мм	445×490×792	516×550×800
Объем, л	90	128
Темп. режим, °C	0...+10	0...+10
Хладагент	R600a, 19г	R600a, 20г
Кол-во полок, шт	2	3
Размер полок, мм		428×390, 428×390, 433×300, 430×380
Подсветка	нет	нет

Винные шкафы

Специальные холодильные шкафы для длительного хранения вина или других напитков. В винных шкафах COOLEQ имеются специальные горизонтальные полки благодаря которым пробка всегда будет смочена вином и не усохнет, а, значит, вино не испортится даже при долгом хранении. Дверцы выполнены из темного стекла, которое поглощает видимый свет и ультрафиолетовое излучение, в винных шкафах вы можете хранить вино даже в прозрачных бутылках — там оно будет не только храниться при нужной температуре, но и будет защищено от света и ультрафиолетового излучения, которое может испортить хорошее вино. Как известно, истина в вине, а значит к хранению этого всеми любимого напитка надо подходить основательно.

Термоэлектрические винные шкафы

WC-25

WC-35

WC-50

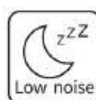
WC-69

- Уровень шума всего 33дБ
- Термоэлектрический тип охлаждения
- Автораозморозка

WC-25



WC-69



	WC-25	WC-35	WC-50	WC-69
Габариты, мм	252×500×453	252×500×638	345×520×645	430×520×470
Мощность, кВт	0,065	0,065	0,065	0,115
Объем, л	25 (8 бутылок)	35 (12 бутылок)	50 (18 бутылок)	69 (24 бутылки)
Температурный режим, °C	+8...+18	+10...+18	+12...+18	Верхняя зона +8...+18 Нижняя зона +12...+18
Подсветка	есть	есть	есть	есть
Количество уровней, шт	4	6	6	4+2

Компрессорные винные шкафы



WC-145



Габариты 572×515×830 мм
 Мощность 0,1 кВт
 Объем 128 л
 Температурный режим +4...+16 °C
 Подсветка есть
 Количество уровней 5 (3 волнистые + 2 плоские)
 Хладагент R600a

- Перевешиваемые двери

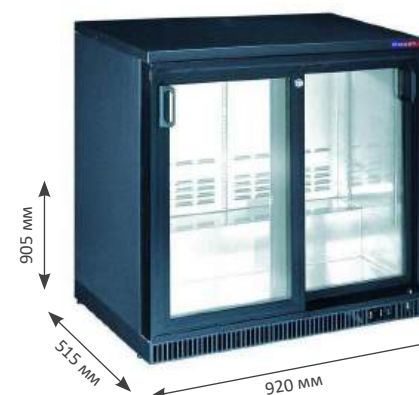


- Динамическое охлаждение

BF-150

BF-250

BF-350



	BF-150	BF-250	BF-350
Габариты, мм	600×515×905	920×515×905	1350×515×905
Объем, л	133	210	314
Темп. режим, °C	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Хладагент	R600, 40г	R600a, 70г	R600a, 90г
Количество полок, шт	2	4	6
Размер полок, мм	515×350	835×350	445×350
Подсветка	есть	есть	есть
Двери	распашные	раздвижные	раздвижные
Замок	есть	есть	есть

Барные морозильные шкафы

Настольные морозильные шкафы марки COOLEQ предназначены для хранения замороженных продуктов в упаковке. Явным преимуществом данного оборудования являются компактные размеры шкафа, поэтому он не требует большого пространства для размещения, а значит экономит пространство.



- Статическое охлаждение

TBF-60S

TBF-88S

	TBF-60S	TBF-88S
Габариты, мм	445×545×635	572×515×822
Объем, л	58	85
Температурный режим, °C	-14...-18	-14...-18
Хладагент	R600a, 32г	R600a, 33г
Количество полок, шт	2	2
Размер полок, мм	327×230 327×350	377×378

UF50GN

UF100G

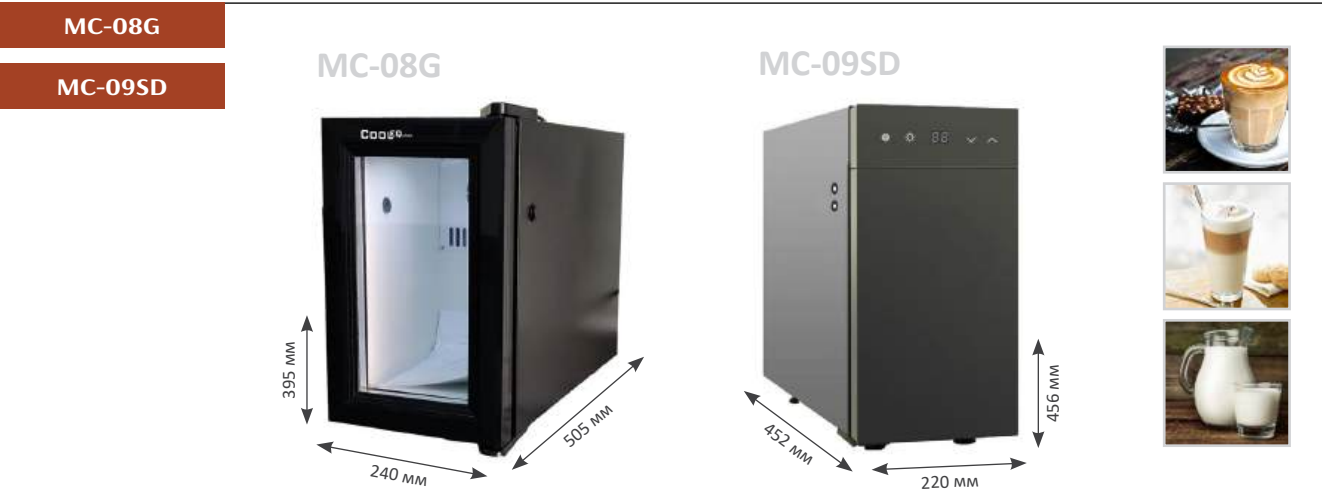
- Статическое охлаждение

	UF50GN	UF100G
Габариты, мм	595×545×616	595×545×850
Объем, л	55	98
Темп. режим, °C	-18...-22	-18...-22
Хладагент	R290a, 45г	R290a, 70г
Кол-во полок, шт	2	3
Размер полок, мм	440×380 440×170	440×380 440×170
Подсветка	есть	есть



Шкафы холодильные для молока

Холодильный шкаф для молока предназначен для использования с кофемашинами в кафе, барах, ресторанах, супермаркетах, офисах. Устройство сохраняет молоко свежим и прохладным, чтобы в дальнейшем можно было получить высокую и стойкую пенку для капучино или латте. Внутри можно разместить как пакет с молоком, так и удобный контейнер, к которому подводится шланг.



	MC-08G	MC-09SD
Габариты, мм	240×505×395	220×452×456
Вес, кг	14	14
Объем, л	8	9
Мощность, кВт	0,076	0,065
Напряжение, В	220	220
Темп. режим, °C	0...+10	0...+4
Хладагент	R600a	R600a
Подсветка	есть	есть
Дверь	стеклянная	глухая
Дисплей	—	электронный





СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

Столы холодильные

СТОЛЫ СЕРИИ GN, PZ, SS, SNACK:

- Авторазморозка: No Frost.
- Ребристый испаритель.
- Эффективность и скорость охлаждения выше чем у столов серии PS и S.
- Благодаря методу охлаждения внутренние стенки не будут влажными, что предотвратит обледенения пищевых продуктов у стенок. Стенки всегда сухие.
- Динамическое охлаждение.

СТОЛЫ СЕРИИ S, PS:

- Авторазморозка: Капельная.
- Трубчатый испаритель.
- Уровень шума ниже.
- Влажность внутри стола выше, не накрытые продукты меньше обветриваются.
- Динамическое охлаждение

- GN2100TN
- GN2200TN
- GN3100TN
- GN3200TN
- GN4100TN
- GN4200TN



- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм

	GN2100TN	GN2200TN	GN3100TN	GN3200TN
Габариты, мм	1360×700×860	1360×700×960	1795×700×860	1795×700×960
Объем, л	314	314	465	465
Температурный режим, °C	–2...+8	–2...+8	–2...+8	–2...+8
Хладагент	R290	R290	R290	R290
Количество дверей, шт	2*	2*	3*	3*
Бортик	нет	есть	нет	есть
Мощность, кВт	0,208	0,208	0,212	0,208
Охлаждение	динамическое	динамическое	динамическое	динамическое

	GN4100TN	GN4200TN
Габариты, мм	2230×700×860	2230×700×960
Объем, л	616	616
Температурный режим, °C	–2...+8	–2...+8
Хладагент	R290	R290
Количество дверей, шт	4*	4*
Бортик	нет	есть
Мощность, кВт	0,218	0,219
Охлаждение	динамическое	динамическое

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
** Габаритности заказываются отдельно
*** Опционально можно заказать комплект ящиков

GN2200TNG

GN3200TNG

	GN2200TNG	GN3200TNG
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960
Объем, л	313	465
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290
Кол-во дверей, шт	2 (стекло)*	3 (стекло)*
Бортик	есть	есть
Мощность, кВт	0,2	0,2

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габаритности заказываются отдельно



- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение

SNACK2100TN/600

SNACK3100TN/600



- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение



	SNACK-2100TN/600	SNACK-3100TN/600
Габариты, мм	1360×600×860	1795×600×860
Объем, л	260	102
Темп. режим, °C	-2...+8	-2...+8
Хладагент	R290	R290
Кол-во дверей, шт	2*	3*
Мощность, кВт	0,222	0,223

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/2 или пекарские листы 330×430**

** Габаритности заказываются отдельно

S901

S901 БОРТИК

S901-2D БОРТИК 2 ЯЩИКА

S903 TOP S/S

S903 TOP S/S БОРТИК

- Динамическое охлаждение

S901-2D бортик 2 ящика

S903 TOP S/S



	S901 S901 бортик	S901-2D бортик 2 ящика	S903 TOP S/S S903 TOP S/S бортик
Габариты, мм	900×700×880/920	900×700×880/920	1365×700×880/920
Объем, л	257	257	400
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290	R290, 100г
Кол-во дверей, шт	2*	1 дверь + 2 ящика	3*
Бортик	на выбор	есть	на выбор
Мощность, кВт	0,20	0,2	0,24

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габаритности заказываются отдельно

*** Опционально можно заказать комплект ящиков

Столы холодильные для салатов

S903-8GN 1/6

S903-7GN 1/3

S901-5GN 1/6

S901-5GN 1/6

S903-8GN 1/6



- Динамическое охлаждение

	S903-8GN 1/6	S903-7GN 1/3	S901-5GN 1/6
Габариты, мм	1365×700×880/920	1365×700×880/920	900×700×880/920
Объем, л	400	400	257
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290	R290
Кол-во дверей, шт	3*	3*	2*
Бортик	есть	есть	есть
Мощность, кВт	0,24	0,24	0,2
Вместимость	8×GN1/6-200 мм	7×GN1/3-200 мм	5×GN1/6-200мм

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габаритности заказываются отдельно

Салат-бары

S900

S903

	S900	S903
Габариты, мм	900×700×880	1365×700×880
Объем, л	256	400
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R600a, 75г	R290
Кол-во дверей, шт	2*	3*
Расположение агрегата	нижнее	нижнее
Мощность, кВт	0,2	0,24
Размер рабочей поверхности	135×900	135×1365



* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габаритности заказываются отдельно

- Динамическое охлаждение
- Полипропиленовая столешница

Варианты раскладки
гастроемкостей S900



Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.

Варианты раскладки
гастроемкостей S903



Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.

Панки-делители в комплекте

Столы для пиццы

PS200
PS300
нержавеющая
сталь

- Динамическое
охлаждение



	PS200	PS300
Габариты, мм	900×700×1010	1365×700×1010
Размер рабочей поверхности, мм	900×461	1356×461
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290, 100г
Количество дверей, шт	2*	3*
Вместимость верхней полки	на 5×GN1/6**	на 8×GN1/6**
Материал столешницы	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Мощность, кВт	0,20	0,24

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
** Гастроемкости заказываются отдельно



PS900
PS903
гранит

- Динамическое
охлаждение

	PS900	PS903
Габариты, мм	900×700×1100	1365×700×1100
Размер рабочей поверхности, мм	900×488	1365×488
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290, 100г
Количество дверей, шт	2*	2*
Вместимость верхней полки	на 5×GN1/6**	на 8×GN1/6**
Материал столешницы	гранит	гранит
Мощность, кВт	0,2	0,24

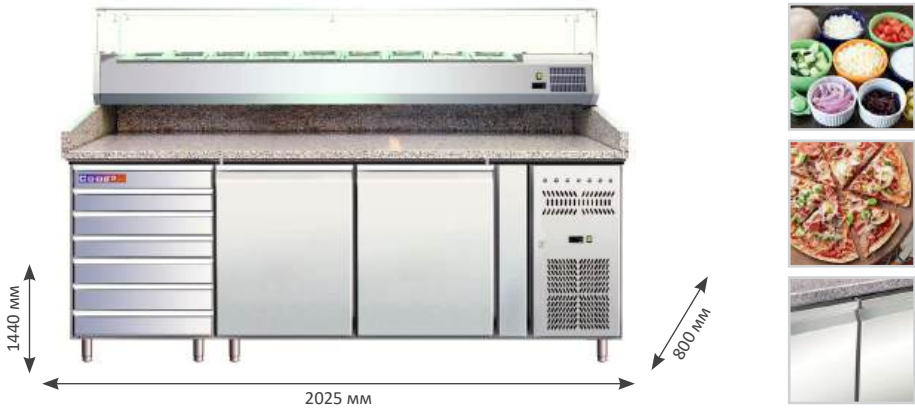
* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
** Гастроемкости заказываются отдельно

PZ2610TN-VRX380

PZ2600TN-VRX380

гранит

- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 825 мм до 865 мм
- Столы с динамическим охлаждением
- Настольные витрины со статическим охлаждением



	PZ2610TN-VRX380	PZ2600TN-VRX380
Габариты, мм	2025×800×1440	1510×800×1440
Объем стола, л	428	428
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	Стол R290 Витрина R600a	Стол R290 Витрина R600a
Количество дверей, шт	2*	2*
Количество ящиков, шт	7 (630×400 мм)	-
Емкость витрины	9×GN 1/3**	5×GN 1/3 + 1×GN 1/2**
Мощность, кВт	0,208	0,208

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы 600х400мм**
** Габариты заказаются отдельно



PZ2610TN

PZ2600TN

гранит

	PZ2610TN	PZ2600TN
Габариты, мм	2025×800×1000	1510×800×1000
Объем, л	428	428
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290
Количество дверей, шт	2*	2*
Количество ящиков, шт	7 (630×400 мм)	-
Мощность, кВт	0,2	0,35
Охлаждение	динамическое	динамическое

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы 600х400мм**
** Габариты заказаются отдельно

Столы морозильные

Морозильные столы COOLEQ предназначены для приготовления и хранения продуктов в замороженном виде. Все морозильные столы COOLEQ изготовлены из нержавеющей стали.

GN2200BT

GN3200BT

GN2100BT

GN3100BT

- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение



	GN2200BT	GN3200BT	GN2100BT	GN3100BT
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960	1360×700×860	1795×700×880
Объем, л	314	465	314	465
Температурный режим, °C	-20...-10	-20...-10	-20...-10	-20...-10
Хладагент	R290, 80г	R290, 80г	R290, 80г	R290, 80г
Количество дверей, шт	2*	3*	2*	3*
Расположение агрегата	сбоку	сбоку	сбоку	сбоку
Бортик	есть	есть	нет	нет
Мощность, кВт	0,51	0,51	0,51	0,51

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
** Габариты заказаются отдельно



SNACK2100BT/600

Габариты	1360×600×860 мм
Объем	260 л
Температурный режим	–20...–10 °C
Хладагент	R290, 80г
Количество дверей, шт	2*
Расположение агрегата	сбоку
Бортик	нет
Мощность	0,208 кВт

- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение



* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/2 или пекарские листы 330×430**
 ** Габариты заказываются отдельно

SS45BT

SS45BT БОРТИК

Габариты	900×700×880/920 мм
Объем	257 л
Температурный режим	–18...–20 °C
Хладагент	R290, 75г
Количество дверей, шт	2*
Расположение агрегата	внизу
Бортик	На выбор
Мощность	0,32 кВт

- Динамическое охлаждение



* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
 ** Габариты заказываются отдельно





ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

Лари морозильные представляют собой оборудование, главной целью которого является хранение продуктов, подвергающихся глубокой заморозке. Они широко применяются в торговле, на предприятиях общепита и в любых других организациях, где необходимо хранение замороженной продукции. На сегодняшний день такие лари можно встретить на любой торговой точке, реализующей продукты питания



ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

- CF-100
- CF-150
- CF-200

- Лопатка для льда и корзина: 204×419×185 мм
- Статическое охлаждение
- 1 корзина в комплекте
- Регулятор температуры на 7 уровней: от -14°C до -20°C
- Толщина стенок: 63 мм
- Толщина крышки: 55 мм



	CF-100	CF-150	CF-200
Габариты, мм	538×553×836	694×553×836	899×553×836
Мощность, кВт	0,1	0,11	0,12
Объем, л	98,3	140,6	197,3
Температурный режим, °C	-14...-20	-14...-20	-14...-20
Температура окружающего воздуха, °C	+16...+32	+16...+32	+16...+32
Хладагент	R600a, 33г	R600a, 40г	R600a, 46г





СОКООХЛАДИТЕЛИ



JD-12
JD-12+12
JD-12+12+12

	JD-12	JD-12+12	JD-12+12+12
Габариты, мм	410×290×660	410×410×660	600×410×660
Объем, л	12	24 (2 ёмкости — 12×2 л)	36 (3 ёмкости — 12×3 л)
Температурный режим, °C	+7...+12	+7...+12	+7...+12
Хладагент	R290, 50г	R290, 80г	R290, 90г

• Лопастная система перемешивания



СОКООХЛАДИТЕЛИ

Сокоохладители — это оборудование, которое охлаждает, перемешивает и обеспечивает порционный разлив различных напитков — сока, чая, кофе. Он используется в кафе, барах, ресторанах, заведениях быстрого питания, а также в отелях и гостиницах. Корпус сокоохладителей COOLEQ изготовлен из нержавеющей стали





ГРАНИТОРЫ

COOLEQ EQUIPMENT

SM-10
SM-10+10
с подсветкой

	SM-10	SM-10+10
Кол-во емкостей, шт	1	2
Габариты, мм	220×490×760	430×510×760
Объем, л	10	10+10
Температурный режим, °C	Замораживание: -2...-3 Ночной режим: +7...+12	
Хладагент	R290	R290
Вес, кг	29	44
Мощность, кВт	0,4	0,6
Напряжение, В	220	220
Подсветка	есть	есть



Отличительная особенность данной серии — наличие ночного режима и подсветки. Ночной режим позволит хранить продукт в нерабочие часы при сниженном энергопотреблении и продлит срок службы компрессора. Подсветка в верхней крышке бункера обеспечит презентабельный вид аппарата и десертов при низком освещении.

COOLEQ EQUIPMENT

ГРАНИТОРЫ

Граниторы COOLEQ идеально подходят для приготовления охлажденных десертов. Система перемешивания обеспечит равномерную структуру продукта, а удобная система выдачи упростит эксплуатацию



COOLEQ



БЛЕНДЕРЫ

Молочные и фруктовые коктейли, смузи, фраппе — все это можно приготовить с помощью профессиональных блендеров JAU. Данное оборудование подходит для использования в кафе, барах, ресторанах, фуд-кортах и других заведениях общественного питания. Благодаря надежной конструкции корпуса и лезвиям из высококачественной нержавеющей стали, блендеры JAU прослужат долго и станут незаменимым помощником на кухне и в баре

ПЛЮСЫ БЛЕНДЕРОВ JAU:

- + Ножи из нержавеющей стали
- + Стаканы из прозрачного пластика высокого качества
- + Профессиональные высокоскоростные моторы — колка льда за секунды
- + Система безопасности — пуск происходит только при установленном стакане
- + Металлическое сцепление ножа с приводом
- + Простое, интуитивное управление
- + Высокая функциональность



БЛЕНДЕРЫ



BL-1200



Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	стекло
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	210×160×425 мм
Вес	4,9 кг

- Скорость вращения — 20000 об/мин
- Колка льда
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 1,75 литра

Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	223×200×500 мм
Вес	3,98 кг

- Плавная регулировка скорости
- Скорость вращения — 22000 об/мин
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 2 литра



BL-1500

BL-1500T



Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×203×510 мм
Вес	3,95 кг

- Ступенчатая регулировка скорости
- Скорость вращения — 23000 об/мин
- Таймер на 15, 45, 60, 120, 180 сек
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 2 литра

Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	180×230×500 мм
Вес	4,1 кг

- Плавная регулировка скорости
- Скорость вращения — 28000 об/мин
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 2,2 литра



BL-1500SS

BL-1500 BLACK



Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	190×230×480 мм
Объем	2 л
Скорость	0-22000 об/мин
Вес	5,85 кг

- Наличие импульсного режима

BL-2200 DG

Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	240×220×470 мм
Вес	5,85 кг

- Ступенчатая регулировка скорости
- Режимы высокой и низкой скорости
- Скорость вращения — 28000 об/мин
- Таймер на 15, 30, 45, 60, 120, 180 сек
- Измельчитель для льда
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 2 литра



BL-2300



Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×290×530 мм
Вес	4,69 кг

- Плавная регулировка скорости
- Режимы высокой и низкой скорости
- Скорость вращения — 23000 об/мин
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 1,85 литра

Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×250×560 мм
Вес	5,1 кг

- Ступенчатая регулировка скорости
- Скорость вращения — 28000 об/мин
- Таймер
- Встроенные специальные режимы измельчения*
- Объем стакана — 2,5 литра
- Наличие импульсного режима



HBN-350

HBN-550



Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	180×200×460 мм
Вес	4,3 кг

- Плавная регулировка скорости
- Скорость вращения — 23000 об/мин
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 1,8 литра

Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×290×600 мм
Вес	5,6 кг

- Плавная регулировка скорости
- Скорость вращения — 23000 об/мин
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 4 литра

HBN-750
с краномHBN-850
с колпаком

Материал корпуса	пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Материал стакана	пластик
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	240×230×460 мм
Вес	5,6 кг

- Скорость вращения — 23000 об/мин
- 5 встроенных уровней скорости
- Наличие импульсного режима
- Объем стакана — 1,5 литра

* GRIND — измельчение
 VEGETABLE — режим работы с овощами
 GRAIN/NUT — режим для работы с орехами и зерном
 MILK — режим для приготовления молочных коктейлей
 SOYABEEN — режим для работы с бобовыми
 ICE — режим измельчения льда



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Миксеры для молочных коктейлей JAU — незаменимый помощник на кухне и в баре. Оборудование предназначено для взбивания ингредиентов для коктейлей из молочных продуктов. Корпус миксеров изготовлен из высококачественного алюминиевого сплава. Материал стакана — нержавеющая сталь

ПЛЮСЫ МИКСЕРОВ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ JAU:

- + Материал стакана — нержавеющая сталь
- + Система безопасности — пуск происходит только при установке стакана
- + Высокая мощность мотора — приготовление коктейля за секунды
- + Две скорости — 7500 и 15000 оборотов в минуту
- + Объем стакана — 1 л



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ



SR1



Материал корпуса	алюминий
Материал стакана	нержавеющая сталь
Мощность	0,08 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	190×160×530 мм
Вес	3,75 кг

- Объем: 1 литр
- Скорость: 7500, 15000 об/мин
- Регулировка скорости — плавная

SR2

ДВОЙНОЙ

Материал корпуса	алюминий
Материал стакана	нержавеющая сталь
Мощность	0,08 + 0,08 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×230×530 мм
Вес	7,25 кг

- Объем стакана: 1+1 литр
- Скорость: 7500, 15000 об/мин
- Регулировка скорости — плавная





МИКСЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ

Миксеры JAU предназначены для измельчения и перемешивания продуктов до однородной массы. Они идеально подходят для приготовления кремов, соусов, фруктовых и овощных пюре, джемов, протертых супов и муссов. Миксеры просты и понятны в использовании, легко разбираются, что позволяет поддерживать их в чистоте

ПЛЮСЫ ПОГРУЖНЫХ МИКСЕРОВ JAU:

- + Компактность
- + Небольшой вес
- + Удобная ручка
- + Регулируемая скорость работы



МИКСЕРЫ ПОГРУЖНЫЕ



IB160 V.V.



Материал корпуса	пластик
Материал насадки-измельчителя	нержавеющая сталь
Мощность	0,28 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	75×75×524 мм
Вес	2,02 кг

- Скорость 6000–20000 об/мин
- Регулировка скорости — ступенчатая
- Усиленные насадки-венчики

Материал корпуса	пластик
Материал насадки-измельчителя	нержавеющая сталь
Мощность	0,45 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	150×91×559 мм
Вес	3,29 кг

- Скорость 4000–16000 об/мин
- Регулировка скорости — ступенчатая
- Усиленные насадки-венчики



IB200 V.V.

IB250 V.V.



Материал корпуса	пластик
Материал насадки-измельчителя	нержавеющая сталь
Мощность	0,45 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	150×91×609 мм
Вес	3,42 кг

- Скорость 4000–16000 об/мин
- Регулировка скорости — ступенчатая
- Усиленные насадки-венчики

Материал корпуса	пластик
Материал насадки-измельчителя	нержавеющая сталь
Мощность	0,45 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	150×91×759 мм
Вес	3,94 кг

- Скорость 4000–16000 об/мин
- Регулировка скорости — ступенчатая
- Усиленные насадки-венчики



IB400 V.V.

IB550 V.V.



Материал корпуса	пластик
Материал насадки-измельчителя	нержавеющая сталь
Мощность	0,85 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	176×116×984 мм
Вес	5,17 кг

- Скорость 8000–18000 об/мин
- Регулировка скорости — ступенчатая
- Усиленные насадки-венчики

Материал корпуса	пластик
Материал насадки-измельчителя	нержавеющая сталь
Мощность	0,22 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	112×76×502 мм
Вес	1,61 кг

- Скорость 4000–16000 об/мин
- Регулировка скорости — ступенчатая
- Усиленные насадки-венчики



IM160 V.V.

IM160 WK185



Усиленная насадка-венчик IAU IM160 WK185 пригодится для взбивания яичных белков, сливок, что придаст жидкому тесту однородность и воздушность

- Для миксера LILOMA IM160 V.V.
- Материал — нержавеющая сталь
- Длина — 185 мм
- Вес — 0,4 кг

Насадка-венчик IAU IB160 WK185 пригодится для взбивания яичных белков, сливок, придаст жидкому тесту однородность и воздушность; Нержавеющая сталь

- Материал — нержавеющая сталь
- Габариты — 321×118×118 мм



IB160 WK185





СОКОВЫЖИМАЛКИ

В линейке бренда JAU представлены как механические, так и автоматические соковыжималки, а также соковыжималки для цитрусовых, твердых плодов и шнековые соковыжималки, что открывает перед клиентами широкие возможности по выбору оборудования

Материал корпуса
Габариты
Вес

железо
280×180×420 мм
5,5 кг

- Простота использования
- Прочные материалы
- Диаметр загрузочного отверстия — 96 мм



J-120 RED
механическая

СОКОВЫЖИМАЛКИ



J-120 BLACK

механическая



Материал корпуса
Габариты
Вес

железо
280×180×420 мм
5,5 кг

- Простота использования
- Прочные материалы
- Диаметр загрузочного отверстия — 96 мм

Материал
конического фильтра
Габариты
Вес

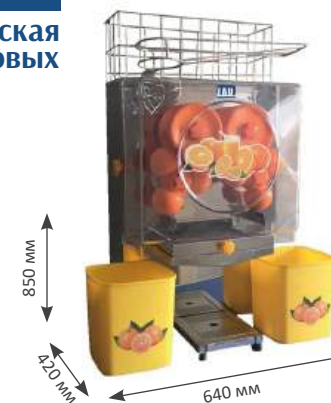
нержавеющая сталь
180×250×490 мм
3,81 кг

- Модель оборудована фильтром предотвращающим попадание нежелательных частей цитрусовых в стакан
- Диаметр ёмкости — 13,5 см
- Диаметр загрузочного отверстия — 135 мм



J-135
механическая

J-25
автоматическая
для цитрусовых



Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

пластик
1,2 кВт
220 В
640×420×850 мм
40 кг

- Автоматическая подача плодов
- Рампа для ручной подачи с резервом 8–10 фруктов
- Размер фруктов: 60–70 мм
- Скорость: 18–25 шт/мин
- Объем ведра для фруктовой кожуры: 15 кг

Материал корпуса
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
0,12 кВт
220 В
332×230×338 мм
2,5 кг

- Скорость: 2500 об/мин
- Наличие загрузочного лотка
- Электромеханическая система управления
- Комплектация: две различных насадки
- Модель оснащена пресс-ручкой для удобного использования



J-120P
для цитрусовых
с рычагом

J-180

для цитрусовых



Материал корпуса поликарбонат
 Мощность 0,25 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 200×290×340 мм
 Вес 3,53 кг

- Скорость: 1600 об/мин
- Диаметр загрузочного отверстия — 180 мм
- Есть загрузочный лоток
- Система управления — электромеханическая
- Комплектация — три различных насадки, прочная чаша из поликарбоната

Материал корпуса поликарбонат
 Мощность 0,25 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 200×290×360 мм
 Вес 3,94 кг

- Скорость: 1600 об/мин
- Диаметр загрузочного отверстия — 180 мм
- Есть загрузочный лоток
- Система управления — электромеханическая
- Комплектация — три различных насадки, прочная чаша из поликарбоната
- Модель оснащена пресс-ручкой для удобного использования

J-180P
для цитрусовых
с рычагом

J-800

для твердых
плодов

Материал корпуса поликарбонат
 Мощность 0,8 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 350×240×410 мм
 Вес 3,5 кг

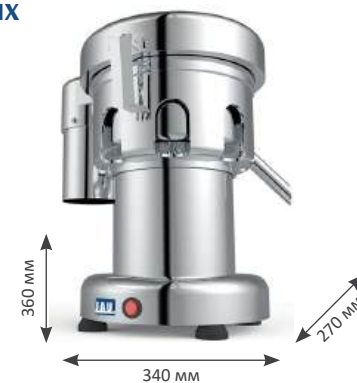
- Скорость — 10000/18000 об/мин
- Диаметр загрузочного отверстия — 75 мм
- Система безопасности — пуск происходит, когда все детали зафиксированы

Материал корпуса пластик
 Мощность 0,9 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 348×230×415 мм
 Вес 3,5 кг

- Скорость — 22000 об/мин
- Диаметр загрузочного отверстия — 75 мм
- Система безопасности — пуск происходит, когда все детали зафиксированы

J-800V
для твердых
плодов

CFV90

для твердых
плодов

Материал корпуса нержавеющая сталь
 Мощность 0,37 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 340×270×360 мм
 Вес 10 кг

- Скорость — 2800 об/мин
- Производительность — 80-100 л/ч
- Диаметр загрузочного отверстия — 75 мм
- Система безопасности — пуск происходит, когда все детали зафиксированы

Материал корпуса пластик
 Мощность 0,3 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 220×170×450 мм
 Вес 6,95 кг

- Диаметр загрузочного отверстия — 80 мм
- Низкий уровень шума
- Сохранение максимального количества витаминов

SJ-300
шнековая



ПИСТОЛЕТ КОПТИЛЬНЫЙ



SG



Материал корпуса	пластик, нержавеющая сталь
Вес	0,33 кг
Габариты	106×60×124 мм
Элемент питания	1,5В, 4 батарейки АА*

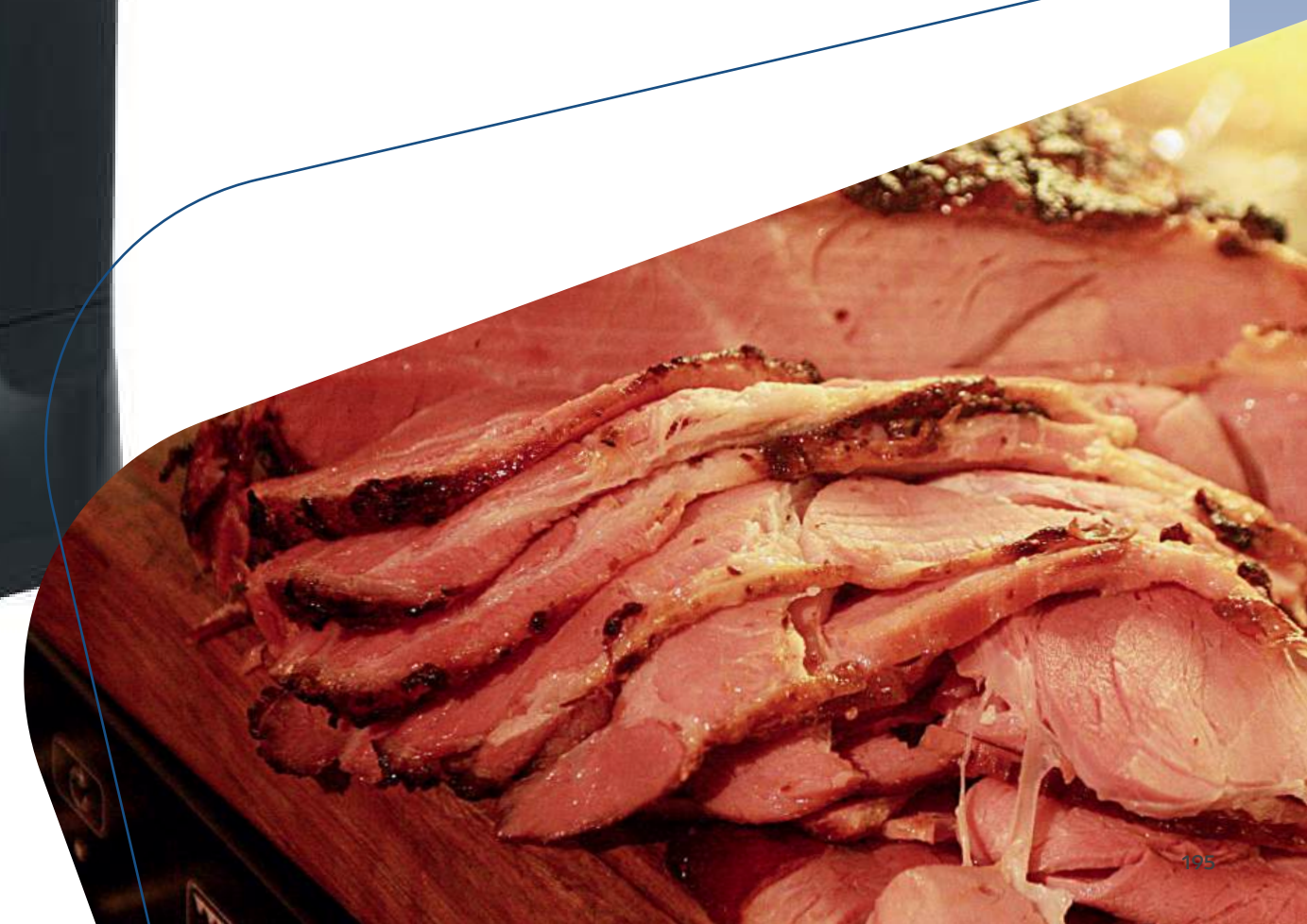
- Резиновая трубка 40 см входит в комплект
- Можно использовать мелкие древесные стружки а также специи, приправы, травы, сигары и сухие чайные листья

* батарейки не идут в комплекте



ПИСТОЛЕТ КОПТИЛЬНЫЙ

Коптильный пистолет JAU служит для насыщения ароматным дымом разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и коктейлей. С помощью коптильного пистолета JAU можно получить запах копчености, не подвергая продукты традиционным способам копчения. В коптильном пистолете можно использовать мелкие древесные стружки а также специи, приправы, травы, сигары и сухие чайные листья





МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ



Настольные миксеры планетарные

Предназначены для использования в кондитерских и пекарнях, а также на предприятиях общественного питания для взбивания кремов, приготовления кондитерских смесей, соусов, замеса теста с высоким содержанием влаги.



	B5	B5 Eco	B7	B7 Eco	B10 Eco
Материал корпуса	алюминий	АБС пластик	окр. сталь	АБС пластик	АБС пластик
Материал защитной крышки	пластик				
Материал дежи	нержавеющая сталь				
Материал насадок	нержавеющая сталь				
Объем дежи, л	5	5	7	7	10
Скорость вращения насадки, об/мин	вариатор скорости 45~270	88/600	вариатор скорости 45~270	90/650	42~582
Режим пульсации	нет	есть	нет	есть	есть
Мощность, кВт	0,3	0,8	0,325	1,2	2,2
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Габариты, мм	350×230×400	368×227×350	400×250×410	424×328×415	472×272×380
Вес, кг	12,2	6,5	14,2	8,4	7,2



- Режим пульсации (серия Eco)
- Откидная рабочая голова с фиксатором
- Съемная дежа
- Защитная крышка
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк

Напольные миксеры планетарные

Предназначены для использования в кондитерских цехах и пекарнях для взбивания различных видов кремов, приготовления соусов, пюре. Также могут использоваться как дополнительное оборудование для замеса различных видов жидкого теста (бисквитного, заварного, блинного).

- B10C
- B20C
- B30C
- B40C
- B50C
- B60C

- Съемная дежа
- Механизм подъема дежи
- Защитная решетка
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк



	B10C	B20C	B30C	B40C
Материал корпуса	окрашенная сталь			
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь			
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Материал насадок	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	10	20	30	40
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/310
Мощность, кВт	0,45	0,75	1,1	1,5
Напряжение, В	220	220	380	380
Габариты, мм	450×366×606	520×420×760	545×440×882	620×630×1011
Вес, кг	56	73	90	150

	B50C	B60C
Материал корпуса	окрашенная сталь	
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь	
Материал дежи	нержавеющая сталь	
Материал насадок	нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	50	60
Система управления	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	74/150/288	74/150/288
Мощность, кВт	1,8	2
Напряжение, В	380	380
Габариты, мм	690×622×1200	724×652×1300
Вес, кг	195	230





ТЕСТОМЕСЫ

Универсальные тестомесильные машины предназначены для работы с различными видами теста с влажностью не менее 50%. Отличное решение как для небольших пекарен, пиццерий, кондитерских, так и для производств средней и большой производительности. Широкая ассортиментная линейка тестомесов позволяет подобрать необходимую модель для любого производства



ТЕСТОМЕСЫ



Тестомесы с фиксированной дежей

- HS 8A
- HS 10A
- HS 20A
- HS 20B
- HS 30A
- HS 30B
- HS 40A
- HS 40B
- HS 50B
- HS 60B
- HS 80B
- HS 100B



- Фиксированная дежа
- Защитная решетка
- Микровыключатель на крышке дежи
- Механическая защита движущихся деталей

	HS 8A	HS 10A	HS 20A	HS 20B	HS 30A	HS 30B
Материал корпуса	окрашенная сталь					
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь					
Материал дежи	нержавеющая сталь					
Объем дежи, л	8	10	20	20	30	30
Система управления	электрохимическая					
Кол-во скоростей	1	1	1	2	1	2
Скорость вращения спирали, об/мин	159	160	207	240/110 (250/125)	207	240/110 (250/125)
Мощность, кВт	0,45	0,65	1,1	1,1(0,85/1,1)	1,5	1,5(0,85/1,5)
Напряжение, В	220	220	220	220	220	380
Габариты, мм	495x302x385	600x315x630	675x427x853	675x427x853	725x432x886	725x432x886
Вес, кг	36	58	85	72	97	106

	HS 40A	HS 40B	HS 50B	HS 60B	HS 80B	HS 100B
Материал корпуса	окрашенная сталь					
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь					
Материал дежи	нержавеющая сталь					
Объем дежи, л	40	40	50	60	80	100
Система управления	электрохимическая					
Кол-во скоростей	1	2	2	2	2	2
Скорость вращения спирали, об/мин	220	240/110 (250/125)	240/110 (250/125)	240/104	240/120	252/126
Мощность, кВт	2,2	1,5/2,4	1,5/2,4	2,4	1,5/2,4	2,2/4,5
Напряжение, В	220	380	380	380	380	380
Габариты, мм	754x490x1052	754x490x1052	800x532x1052	1040x580x1150	920x580x1142	1080x650x1315
Вес, кг	104	152	180	210	220	293

Тестомесы со съёмной дежой

- HS 10A
- HSD 10A
- HSD 20A
- HSD 20B
- HSD 30A
- HSD 30B
- HSD 40A
- HSD 40B



	HSD10A	HSD 20A	HSD 20B
Материал корпуса	окрашенная сталь		
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь		
Материал дежи	нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	10	20	20
Система управления	электромеханическая		
Скорость вращения насадки, об/мин	158	158	158/105
Кол-во скоростей	1	1	2
Мощность, кВт	0,37	1,1	0,85/1,1
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	585x355x595	753x395x705	753x395x705
Вес, кг	30	137	137

	HSD 30B	HSD 40A	HSD 40B
Материал корпуса	окрашенная сталь		
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь		
Материал дежи	нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	30	40	40
Система управления	электромеханическая		
Скорость вращения насадки, об/мин	158/105	90	135/90
Кол-во скоростей	2	1	2
Мощность, кВт	1,1/1,5	2,2	1,5/2,2
Напряжение, В	380	220	380
Габариты, мм	795x445x773	875x485x765	875x485x765
Вес, кг	152	158	158

- Съёмная дежа, защитная решетка
- Микровыключатель на крышке дежи
- Механическая защита движущихся деталей

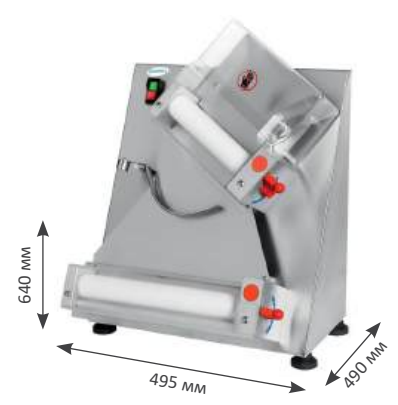




ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскатки для пиццы

Предназначены для раскатки теста для пиццы (лепешек). Изготовлены полностью из нержавеющей стали (валки — из прочного поликарбоната), просты в очистке и неприхотливы в работе. Изменяя зазор между валками, можно регулировать диаметр и толщину получаемой тестовой заготовки. Идеальное решение для ресторанов, столовых, кафе и пиццерий.



	DR-30	DR-40
Диаметр пиццы, мм	до 300	до 400
Вес заготовки, г	до 500	до 500
Толщина пиццы, мм	0,7–5,4	0,7–5,4
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Мощность, кВт	0,37	0,37
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	495×490×640	540×550×650
Вес, кг	45	47

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ



Тестораскатка механическая

Предназначена для раскатки различных видов теста, а также кондитерских масс. Изготовлена полностью из нержавеющей стали (валки — из прочного поликарбоната), проста в очистке и работе. Изменяя зазор между валками, можно регулировать толщину получаемой заготовки. Идеальное решение для ресторанов, кафе, кондитерских и пиццерий.

DR-270	
Ширина раскатки, мм	до 270
Толщина раскатки, мм	0–12
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты, мм	500×550×220
Вес, кг	11
Напряжение, В	220

Тестораскатки для крутого теста

Предназначены для раскатывания крутого теста при производстве пельменей, вареников, чебуреков, хинкали, макаронных изделий, а также теста для пиццы. Обеспечивают получение равномерно раскатанного пласта теста необходимой толщины.

YL-290

YL-300

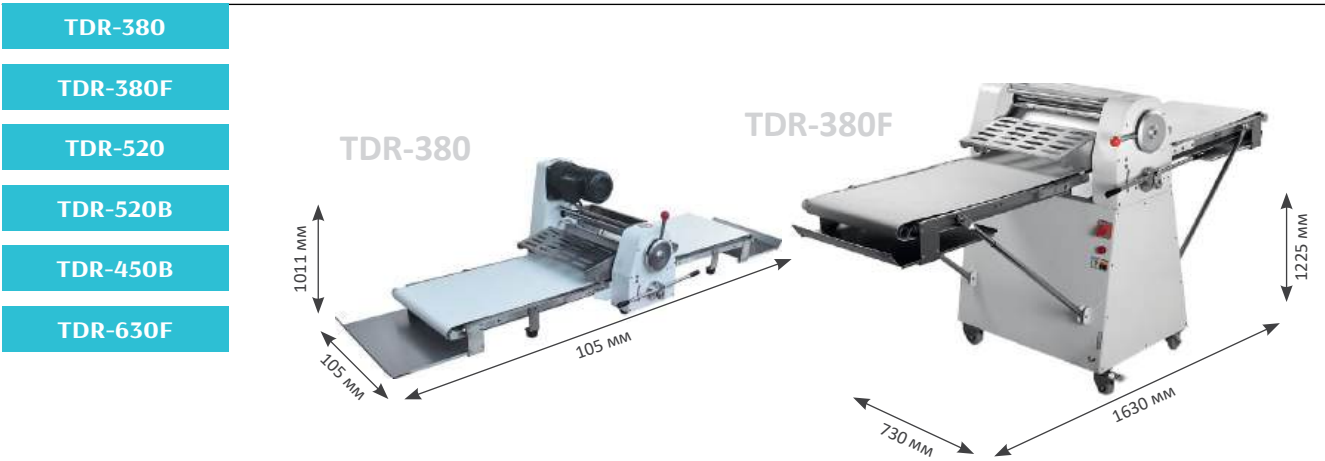
YL-350

YL-500

	YL-290	YL-300	YL-350	YL-500
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенная сталь	Окрашенная сталь	Окрашенная сталь
Ширина раскатки, мм	290	300	350	500
Регулировка толщины теста	1–11мм	2–25мм	2–25мм	2–25мм
Мощность, кВт	2,2	1,5	1,5	1,5
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	490×280×860	480×460×1110	530×460×1110	750×460×1110
Вес, кг	95	110	119	135

Конвейерные тестораскатки

Предназначены для раскатки слоеного и песочного теста на ровные пласты одинаковой толщины. Используются в кондитерских цехах и пекарнях малого, среднего и крупного производства.



	TDR-380	TDR-380F	TDR-520
Материал корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Материал ленты	ПВХ	ПВХ	ПВХ
Тип	настольная	напольная	напольная
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Ширина ленты, мм	380	380	520
Диаметр валков, мм	88	88	88
Скорость вращения валков, об/мин	133	133	133
Режим раскатки теста	реверсивный	реверсивный	реверсивный
Регулировка толщины теста	есть	есть	есть
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	1630×730×640	1630×730×1225	2050×870×1225
Вес, кг	134	170	195

	TDR-520B	TDR-450B	TDR-630F
Материал корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Материал ленты	ПВХ	ПВХ	ПВХ
Тип	настольная	напольная	напольная
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Ширина ленты, мм	500	420	610
Диаметр валков, мм	89	89	80
Скорость вращения валков, об/мин	133	133	133
Режим раскатки теста	реверсивный	реверсивный	реверсивный
Регулировка толщины теста	1-40мм	1-40мм	1-40мм
Мощность, кВт	0,55	0,4	0,75
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	2400×920×650	2100×820×650	3480×1110×1280
Вес, кг	160	140	260





ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ

Тестоделители

Тестоделители GASTROMIX предназначены для точного и быстрого деления заготовок на равные по весу части. Этот аппарат экономит ценное рабочее время персонала — работникам нужно только равномерно распределить тесто в чаше и достать заготовки после окончания деления. Ножи после деления поднимаются автоматически. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, аппарат малозумный

ПЛЮСЫ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ GASTROMIX:

- + Низкий уровень шума
- + Прочная конструкция, надежные внутренние компоненты
- + Легкость в эксплуатации



ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ. ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ



DD-36	
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество делений	36
Вес заготовки, г	30-100
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×420×1280
Вес, кг	180

- Полуавтоматический



Тестоделители-округлители

Тестоделители-округлители GASTROMIX — используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, предназначены для точного и быстрого деления тестовых заготовок на равные части и придания полученным порциям округлой формы. Процесс деления и округления осуществляется с помощью рычага.



GR-30S	
Материал корпуса	крашеная сталь
Количество делений	30
Вес заготовки, г	30-100
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220/380
Габариты, мм	740×570×2100
Вес, кг	330

- Электромеханическое управление
- Корпус из окрашенной стали
- Полуавтоматический — ручное деление, автоматическое округление





ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Предназначены для формования заготовок батонобразных изделий и багетов. Используется в пекарнях малой и средней мощности при массовом производстве однотипных изделий.

ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

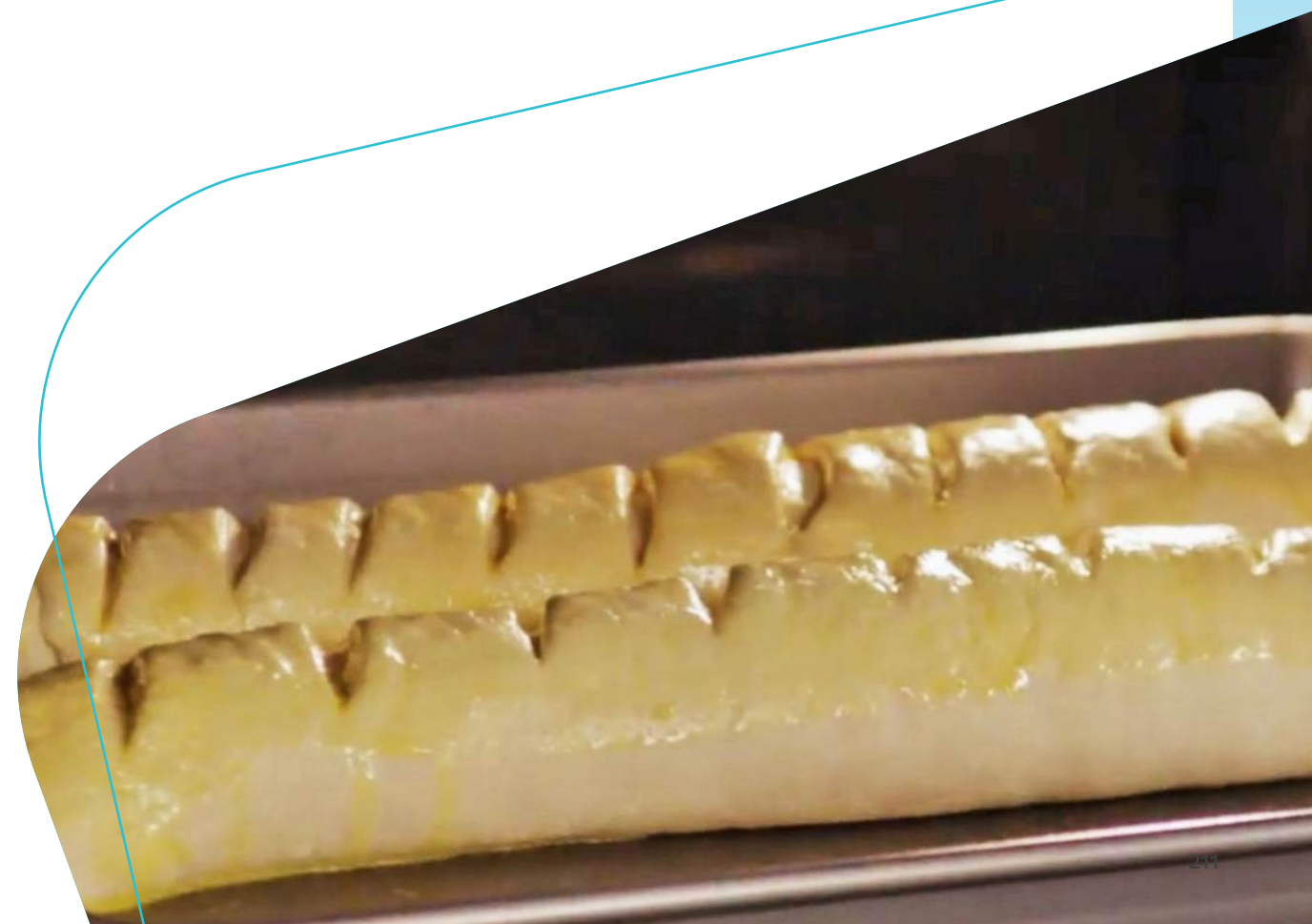


FB-300

FB-300 STAND



	FB-300	FB-300 STAND
Материал корпуса	Окрашенная сталь	Окрашенная сталь
Тип	настольная	напольная
Производительность, шт/час	1200	1200
Вес заготовки, г	50–1200	50–1200
Ширина полотна, мм	730	730
Скорость конвейерной ленты, м/мин	49	49
Регулировка толщины теста, мм	0–19	0–19
Мощность, кВт	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	1010×960×760	1010×960×1580
Вес, кг	230	300





ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА



НСН 40 напольный	
	НСН 40
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал дежи	нержавеющая сталь
Объем дежи, л	40
Система управления	электромеханическая
Скорость вращения насадки, об/мин	50
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	640×490×820
Вес, кг	80



- Напольная модель
- Специально предназначена для крутого теста (пельмени, лаваш, чебуреки и т.п.)
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки
- Опрокидываемый бункер
- Максимальная загрузка теста на один замес: 15 кг



ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

Тестомес предназначен для приготовления крутого теста для пельменей, вареников, баранок, бубликов, чебуреков, макаронных изделий и пр. Также оборудование может быть использовано для приготовления сухих смесей различной рецептуры, в том числе мюсли, хлопьев и т. п.





ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Предназначены для расстойки различных заготовок и полуфабрикатов из теста. Процесс расстойки необходим для того, чтобы изделия увеличились в объеме, получились пышными, с однородной воздушной структурой мякиша. После процесса расстойки изделия сразу отправляются на выпечку. Сфера применения: кондитерские и хлебопекарные производства.



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ



	BP-13	BP-16
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Конвекция	есть	есть
Количество уровней	13	16
Рабочая температура, °C	+35...+40	+35...+40
Мощность, кВт	2,6	2,6
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	490×710×1600	490×710×1830
Вес, кг	35	41



- Универсальные направляющие подходят как для пекарских листов 600×400 так и для габаритов GN1/1





ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Печи для пиццы классические

Используются на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы, плоского хлеба, лаваша, лепешек, осетинских пирогов и т. п. Печи оснащены электромеханической панелью управления, ТЭНами вверху и внизу камеры, регулятором температуры, таймером, индикатором нагрева, дверцей со стеклянным смотровым окном, лампой освещения камеры и каменным подом. Время выпечки одной пиццы составляет около 3-4 минут.

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



	GS1	GS1+1
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Панель управления	электромеханическая	
Количество камер, шт	1	2
Внутренние габариты камеры, мм	415×400×120	415×400×120
Максимальная температура, °C	350	350
Диаметр пиццы, см	35	35
Количество пицц, шт	4	4+4
Мощность, кВт	2,0	3,0
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	560×570×280	560×570×440
Вес, кг	24	33
Производительность, пицц/час	1 пицца Ø35 см	1+1 пицца Ø35 см

- Таймер 0-30 мин
- Шамотный камень в комплекте



Дровяные печи для пиццы

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430. Рабочая поверхность сделана из шамотного камня, стальной купол предназначен для достижения высоких температур при потреблении небольшого количества дров. Разогрев до нужной температуры всего за 5 минут. Установлена на подставку с колесами для легкости перемещения. Оснащена термометром и заслонкой со смотровым отверстием. Можно готовить: пиццу, хлеб и хлебобулочные изделия, мясо, рыбу, овощи и другие продукты. В комплекте идет нож и лопатка для пиццы, щетка, совок для пепла.

	НР001S-1
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм
Теплоизоляция	есть
Размер рабочей пов-ти, мм	640×750
Регулируемый дымоход	есть
Термометр	есть
Габариты, мм	820×730×1200
Вес, кг	100
Производительность, пицц/час	1+1 пицца Ø30 см



- Шамотный камень в комплекте
- Щетка
- Лопатка для пепла
- Лопатка для пиццы
- Круглый нож для пиццы

Конвейерные печи для пиццы

Конвейерные печи — идеальный вариант для работы в пиццериях, пекарнях, ресторанах, гостиницах. Прежде всего, они предназначены для непрерывного приготовления пиццы, но также прекрасно подходят для хлеба, фокаччи, овощей и различных гастрономических блюд. Печи оснащены независимыми регуляторами нагрева верхней и нижней поверхности, а также реверсом конвейерной ленты.



- CO-12
- CO-18

- Независимая регулировка верхних и нижних ТЭНов
- Время приготовления пиццы 3-4 минуты

	CO-12	CO-18
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Материал конвейера	нержавеющая сталь	
Производительность, пицц/час	16 пицц Ø30 см	20 пицц Ø30 см
Температурный режим, °C	50...400	50...400
Количество нагревательных элементов	18	24
Панель управления	электромеханическая	
Мощность, кВт	6,7	10,3
Напряжение, В	220	220
Габариты внешние, мм	1100×570×360	1560×750×360
Габариты внутренние, мм	530×370×80	970×530×80
Вес, кг	39	60





КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Используются на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Печи оснащены плавной регулировкой температуры, таймером, пароувлажнением, подсветкой камеры и жаропрочным стеклом. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Сочетая в себе небольшие габариты и низкие энергозатраты, печи идеально подойдут для небольших пекарен, кафе, кондитерских, предприятий розничной торговли.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



HEB4-F

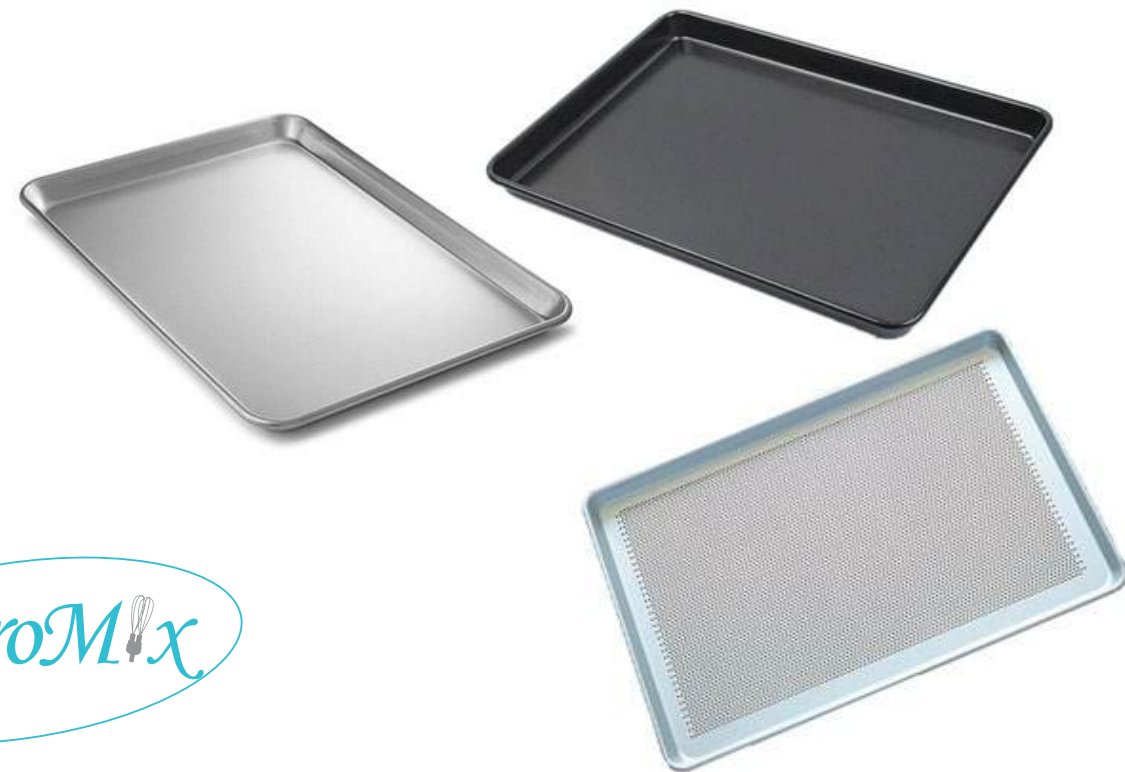
HEB8-F

HEB4-F

HEB8-F

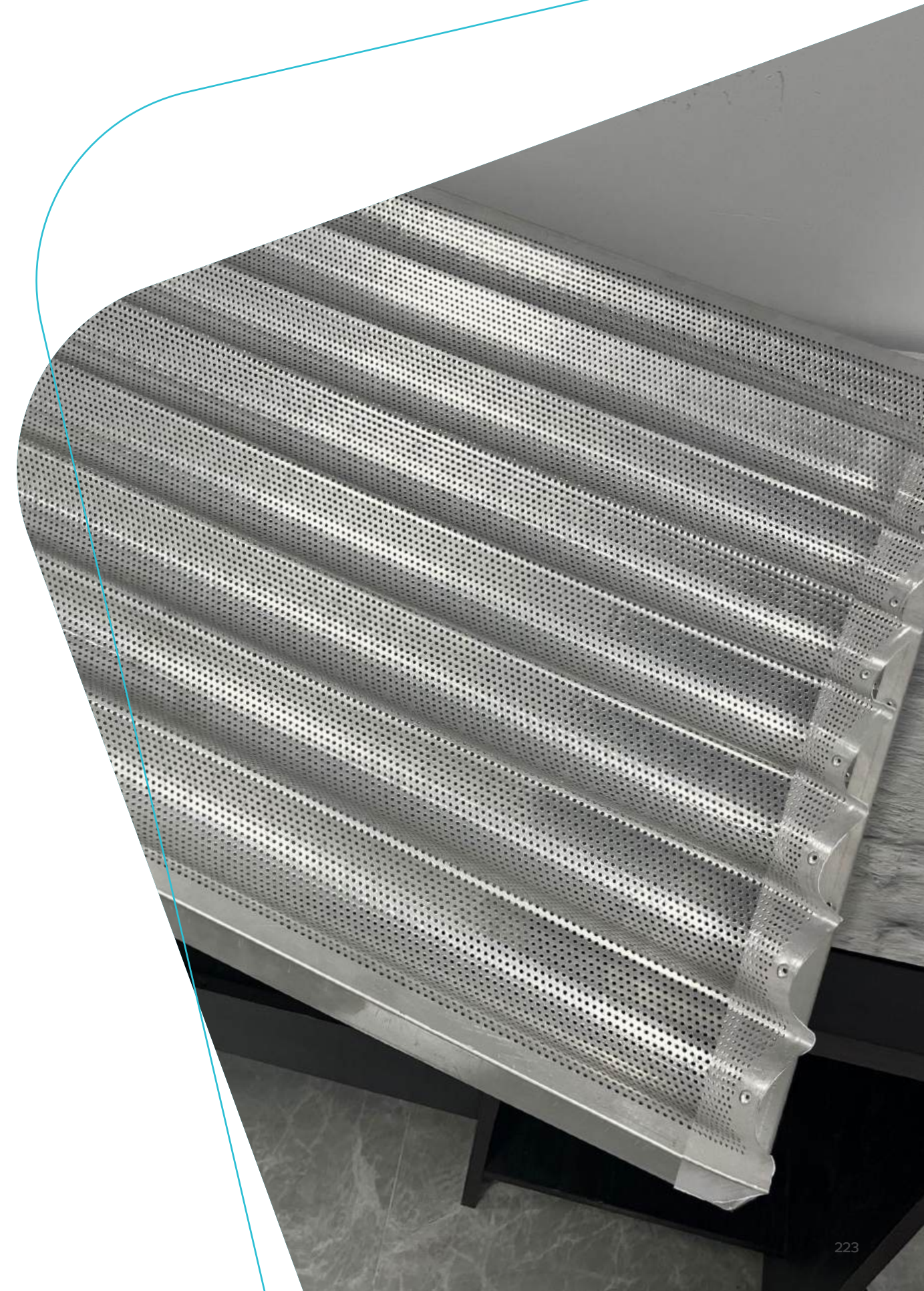
	HEB4-F	HEB8-F
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Панель управления	электромеханическая	электромеханическая
Пароувлажнение	есть	есть
Температурный режим, С	50–260	50–260
Количество уровней, шт	4	4
Размер противня, мм	436×315	624×384
Мощность, кВт	2,6	6,4
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	595×600×575	835×770×575
Вес, кг	24	34





ЛИСТЫ ПЕКАРСКИЕ

В ассортименте также представлены листы пекарские 600×400 мм и 600×800 мм, предназначенные для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в конвекционных, ротационных, подовых печах на предприятиях общественного питания и розничной торговли. Листы могут быть с перфорацией и без перфорации, с антипригарным покрытием и без, а также специализированные для багет и маффинов. Изготовлены из алюминия и алюминиевого сплава.





ХЛЕБОРЕЗЫ



- SH31
- SH36



	SH31	SH36
Материал корпуса	алюминий	
Материал передней панели	нержавеющая сталь	
Максимальная длина нарезаемого изделия, мм	380	380
Ширина нарезаемого изделия, мм	160	160
Количество ломтиков, шт	32	38
Толщина ломтика, мм	12	10
Мощность, кВт	0,25	0,55
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	515×625×585	710×710×730
Вес, кг	48	45



ХЛЕБОРЕЗЫ

Предназначены для нарезки хлеба ломтиками, идеальны для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания





МАШИНА ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ ТОРТОВ



DM1



	DM1
Материал корпуса	окрашенный металл
Материал платформы	нержавеющая сталь
Тип	настольная
Диаметр платформы, см	36
Максимальная высота изделия, см	30
Мощность, кВт	0,2
Напряжение, В	220
Габариты, мм	500×350×570
Вес, кг	25

GASTROMIX



МАШИНА ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ ТОРТОВ

Предназначена для равномерного нанесения крема на верхнюю и боковую поверхность изделия. Применяется в кондитерских цехах и пекарнях. Благодаря регулировке высоты и диаметра нанесения крема, машина универсальна и подходит для большинства стандартных изделий круглой формы. Возможность длительной эксплуатации, компактность, бесшумная работа двигателя делают машину привлекательной как для малых, так и средних производств.





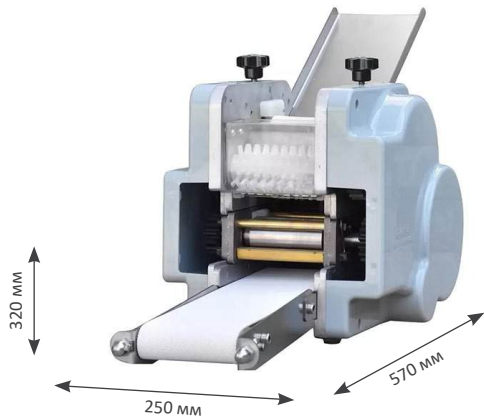
МАШИНЫ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КРУЖКОВ ИЗ ТЕСТА

Машина для изготовления кружков из теста раскатывает тесто и нарезает его на равные кружки определенного диаметра, которые в дальнейшем используются в качестве заготовок для пельменей и вареников ручной лепки. Благодаря компактным размерам, машину можно разместить на любом производстве.

МАШИНЫ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КРУЖКОВ ДЛЯ ТЕСТА



- DS-50
- DS-60
- DS-75



	DS-50	DS-60	DS-75
Материал корпуса	пластик	пластик	пластик
Тип	настольная	настольная	настольная
Производительность, шт/час	50	50	50
Диаметр заготовки, мм	50	60	75
Регулировка толщины теста, мм	1–2	1–2	1–2
Мощность, кВт	0,15	0,15	0,15
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	250×570×320	250×570×320	250×570×320
Вес, кг	18	18	18

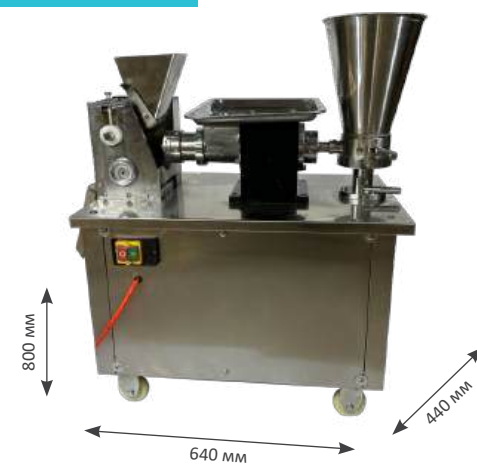




ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ



JGL 80



	JGL 80
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Тип	напольная
Производительность, шт/час	4000-4200
Вес изделий, г	6-8
Размер пельменей, см	3
Тип матрицы	двухрядный
Мощность, кВт	2,5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	640x440x800
Вес, кг	100



ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ

Предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также малых и средних производствах мясных и мучных полуфабрикатов. Аппараты используются для изготовления изделий из теста, начиненных различной начинкой: мясной, овощной, фруктовой, творожной





МЯСОРУБКИ

Профессиональные мясорубки GASTROMIX обеспечивают высокую производительность различных операций и неприхотливы в обслуживании. А режим реверса в сочетании с высококачественными ножами позволяют работать даже с самым «сложным» мясом. В модельном ряду присутствуют мощные мясорубки, специально созданные компанией для продолжительной работы с минимальными перерывами, которые обеспечат максимально гладкую работу вашего предприятия



МЯСОРУБКИ



MG-8B



Габариты	165×295×330 мм
Производительность	70 кг/час
Частота вращения шнека	190 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,6 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашенный металл
- Толкатель
- Решетка 5 мм и 7 мм
- 2 ножа, насадка для купат 20 мм

Габариты	400×218×412 мм
Производительность	150 кг/час
Частота вращения шнека	190 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

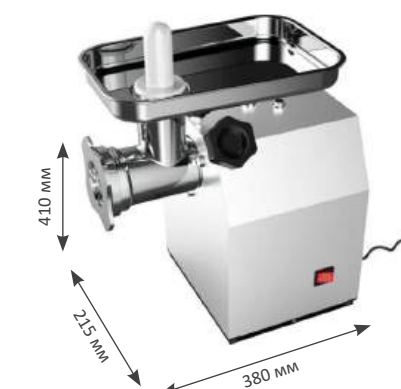
- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашенный металл
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решетка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм



MG-12B



MG-12S



Габариты	215×380×410 мм
Производительность	170 кг/час
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Частота вращения шнека	200 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Толкатель
- Решетка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадка для купат 20 мм

Габариты	445×290×385 мм
Производительность	150 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашенный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решетка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм



MG-12R

с реверсом



MG-12SS
с реверсом



Габариты	445×290×385 мм
Производительность	150 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Реверс
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм

Габариты	430×190×470 мм
Производительность	250 кг/час
Частота вращения шнека	170 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашенный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм



MG-22B
с реверсом



Габариты	445×290×385 мм
Производительность	250 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашенный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм

MG-22R
с реверсом



Габариты	485×290×480 мм
Производительность	250 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм



MG-22SS
с реверсом





ГАСТРОЕМКОСТИ

Сегодня незаменимым элементом любой профессиональной кухни являются гастроемкости. Этот элемент представляет собой пищевые лотки для приготовления и хранения пищи. Использование гастроемкостей в различных видах оборудования позволяет значительно рационализировать рабочие процессы на кухне. Для удобства использования гастроемкостей на любой кухне у производителей приняты единые стандартные размеры, подходящие ко всем видам технологического и торгового оборудования: духовым и жарочным шкафам, холодильникам, витринам, мармитам и т. д. За основу принят внешний размер 530×325 мм — так называемая GN1/1, используются также гастроемкости кратных размеров 2/1, 2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/6, 1/9. Стандартная глубина составляет 20, 40, 65, 100, 150 и 200 мм



ГАСТРОЕМКОСТИ



Гастроемкости из поликарбоната

- GN1/1
- GN1/2
- GN1/3
- GN1/4
- GN1/6
- GN1/9



• Выдерживают воздействие температур от -40 °C до +90 °C

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Цвет	-	-	прозрачный черный	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Цвет	-	-	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	-

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	-

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×110×65	176×110×100	-	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	-	-

Гастроёмкости из полипропилена



• Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +70 °С

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный	полупрозрачный	полупрозрачный

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный	полупрозрачный	полупрозрачный

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	100	200
Габариты, мм	-	-	325×176×65	325×176×100	325×176×100	325×176×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	-
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный	-

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	-
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный	-

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×108×65	176×108×100	-	-
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	-	-

Крышки к гастроёмкостям из поликарбоната



• Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +90 °С

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
Цвет	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

Крышки к гастроёмкостям из полипропилена



• Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +70 °С

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
Цвет	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	черный

Гастроемкости из нержавеющей стали

GN1/1						
GN1/2						
GN1/3						
GN1/4						
GN1/6						
GN1/9						
GN2/1						
GN2/3						

• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	530×325×20	530×325×40	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Вместимость, л	поднос	5,1	8,5	13,3	19,5	26,5
GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	325×265×20	325×265×40	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Вместимость, л	поднос	2,3	3,8	6	8,9	11,7
GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	325×176×20	325×176×40	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Вместимость, л	поднос	1,4	2,4	3,8	5,5	7,8
GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	265×162×20	265×162×40	265×162×65	265×162×100	265×162×150	265×162×200
Вместимость, л	поднос	1	1,7	2,7	4	4,8
GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	176×162×200
Вместимость, л	-	-	1	1,6	2,2	3,2
GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×109×65	176×109×100	-	-
Вместимость, л	-	-	0,6	0,9	-	-
GN2/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	-	200
Габариты, мм	650×530×20	650×530×40	650×530×65	650×530×100	-	650×530×200
Вместимость, л	поднос	11	18,4	28,5	-	57,5
GN2/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	354×325×20	354×325×40	354×325×65	354×325×100	354×325×150	354×325×200
Вместимость, л	1,5	3	5,5	9	12,7	16,7

GN1/1						
GN1/2						
GN1/3						
с ручками						

• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	530×327×40	530×327×65	530×327×100	530×327×150	530×327×200
Вместимость, л	-	5,1	8,5	13,3	20	26,5
GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	325×265×40	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Вместимость, л	-	2,3	3,8	6	8,9	11,7
GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	325×176×40	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Вместимость, л	-	1,4	2,4	3,8	5,5	7,2

						GN1/1
						GN1/2
						GN2/1
						GN2/3
						с перфорацией

• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	530×325×20	530×325×40	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Вместимость, л	поднос	5,1	8,5	13,3	19,5	26,5
GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	-	-	-	-
Габариты, мм	-	-	-	-	-	-
Вместимость, л	-	-	-	-	-	-
GN2/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	200
Габариты, мм	-	-	650×530×65	650×530×100	-	650×530×200
Вместимость, л	-	-	18,4	28,5	-	25
GN2/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	-	-
Габариты, мм	-	354×325×40	354×325×65	354×325×100	-	-
Вместимость, л	-	3,3	5,4	8,5	-	-

Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали

GN1/1

GN1/2

GN1/3

GN1/6

GN1/9

GN2/3



• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9	GN2/1	GN2/3
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×165	176×165	176×109	-	355×327



GN1/1

GN1/2

GN1/3

GN1/4

GN1/6

GN1/9

GN2/3

с отверстием для ложки

• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9	GN2/1	GN2/3
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×165	176×165	176×109	-	355×327





ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА

Сухая выдержка мяса (или сухое созревание мяса) — это одна из древнейших техник обработки мяса. Процесс основан на активизации ферментов, присутствующих в мясе, что приводит к ускорению химических процессов, которые разрушают мышечные волокна, делая продукт более нежным, формируя вкусовой «букет» и насыщенный аромат. Контроль за температурой и влажностью воздуха предотвращает развитие бактерий и «плохой» плесени. Продукт содержится в специально созданных условиях до 25-30 дней, после чего мясо приобретает непередаваемые вкусовые качества и нежнейшую структуру, которые обрадуют истинных гурманов. Стильный дизайн, настройка параметров для идеальной среды для вызревания — все это собрано в одном продукте. Клиент может быть уверен в качестве приобретаемого оборудования и получаемых стейков. Дизайн шкафов позволяет посетителям лично наблюдать процесс вызревания мяса и не оставит равнодушным даже самых искушенных гостей!



ШКАФЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ МЯСА



Серия VI

- Подсветка
- УФ лампа
- Емкость для увлажнения (у моделей WT)
- Двойное стекло
- Внутренние боковые стенки — пластик
- Оптическая и акустическая сигнализация при возникновении ошибки



VI46



Габариты	570×595×820 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °С
Объем	127 л
Влажность	60% – 70%
Вес	42 кг

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли

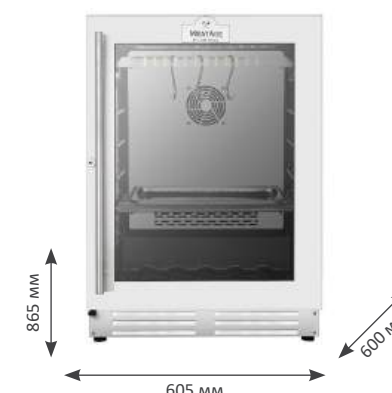
VI46 WT

Габариты	570×595×820 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °С
Объем	98 л
Влажность	60% – 85%
Вес	44 кг

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли
- Емкость для увлажнения



VI60



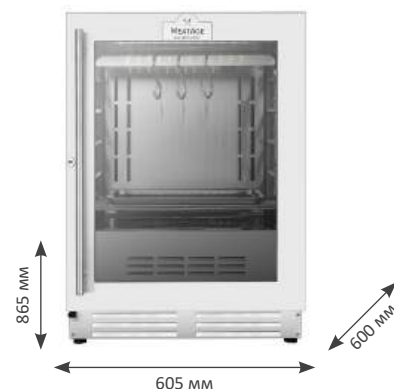
Габариты	605×600×865 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °С
Объем	146 л
Влажность	60% – 70%
Вес	45 кг

- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли

VI60 WT

Габариты	605×600×865 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	107 л
Влажность	60% – 85%
Вес	45 кг

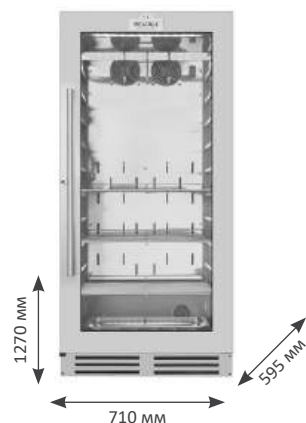
- В комплекте: 1 полка, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли
- Емкость для увлажнения



VI120

Габариты	710×595×1270 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	270 л
Влажность	60% – 85%
Вес	67 кг

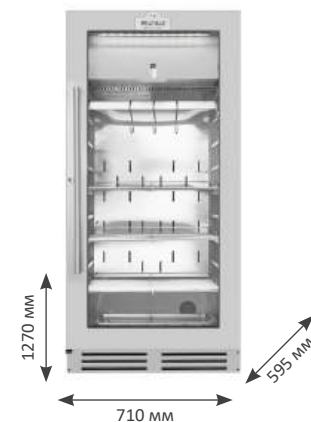
- В комплекте: 1 направляющая для крюков, 3 полки, 3 крюка, 1 лоток для соли



VI120 WT

Габариты	710×595×1270 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	233 л
Влажность	60% – 85%
Вес	69 кг

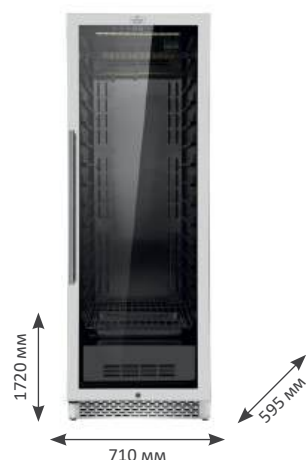
- В комплекте: 1 направляющая для крюков, 3 полки, 3 крюка, 1 лоток для соли



VI180

Габариты	710×595×1720 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	388 л
Влажность	60% – 70%
Вес	90 кг

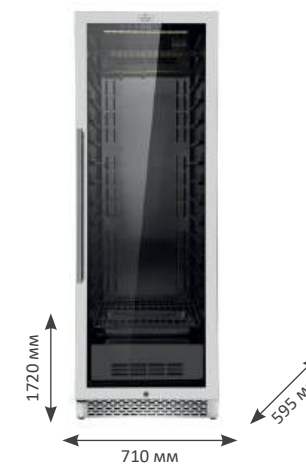
- В комплекте: 3 полки, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли



VI180 WT

Габариты	710×595×1720 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Температурный режим	+1...+25 °C
Объем	352 л
Влажность	60% – 85%
Вес	92 кг

- В комплекте: 3 полки, 1 направляющая для крюков, 3 крюка, 1 лоток для соли
- Подключение к водопроводу



Серия LUX

- LED Подсветка
- Стерилизация воздуха УФ-лампой
- Камера полностью выполнена из нержавеющей стали
- Трехслойное стекло
- Дополнительная очистка воздуха угольным фильтром
- Touch control



SN-52 LUX

Габариты	500×430×680 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,06 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	52 л
Влажность	50% – 85%
Вес	35 кг

- В комплекте: 1 хромированная полка, 1 направляющая для крюков, 2 крюка



LUX

SN-75 LUX

Габариты	545×395×860 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,07 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	75 л
Влажность	50% – 85%
Вес	42 кг

- В комплекте: 3 хромированные полки, 1 направляющая для крюков, 3 крюка



LUX

SN-125 LUX

Габариты	588×595×820 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,14 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	125 л
Влажность	50% – 85%
Вес	56 кг

- В комплекте: 2 хромированные полки, 1 направляющая для крюков, 2 крюка



SN-415 LUX

LUX



Габариты	682×595×1865 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,24 кВт
Температурный режим	+2...+14 °C
Объем	415 л
Влажность	50% – 85%
Вес	124 кг

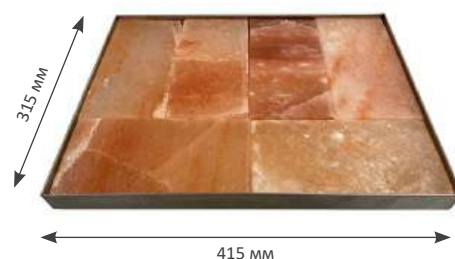
- В комплекте: 6 хромированных полок, 1 направляющая для крюков, 3 крюка

Лотки Meatage с соляными блоками

Для наилучшего результата вызревания мяса мы предлагаем ЛОТОК MEATAGE С СОЛЯНЫМИ БЛОКАМИ. Гималайская соль необходима для дополнительной стерилизации воздуха в камере и для поглощения лишней влаги. Также соль положительно влияет на вкусовые качества вызревшего мяса. Лотки доступны в двух размерах.



ЛОТОК E5685



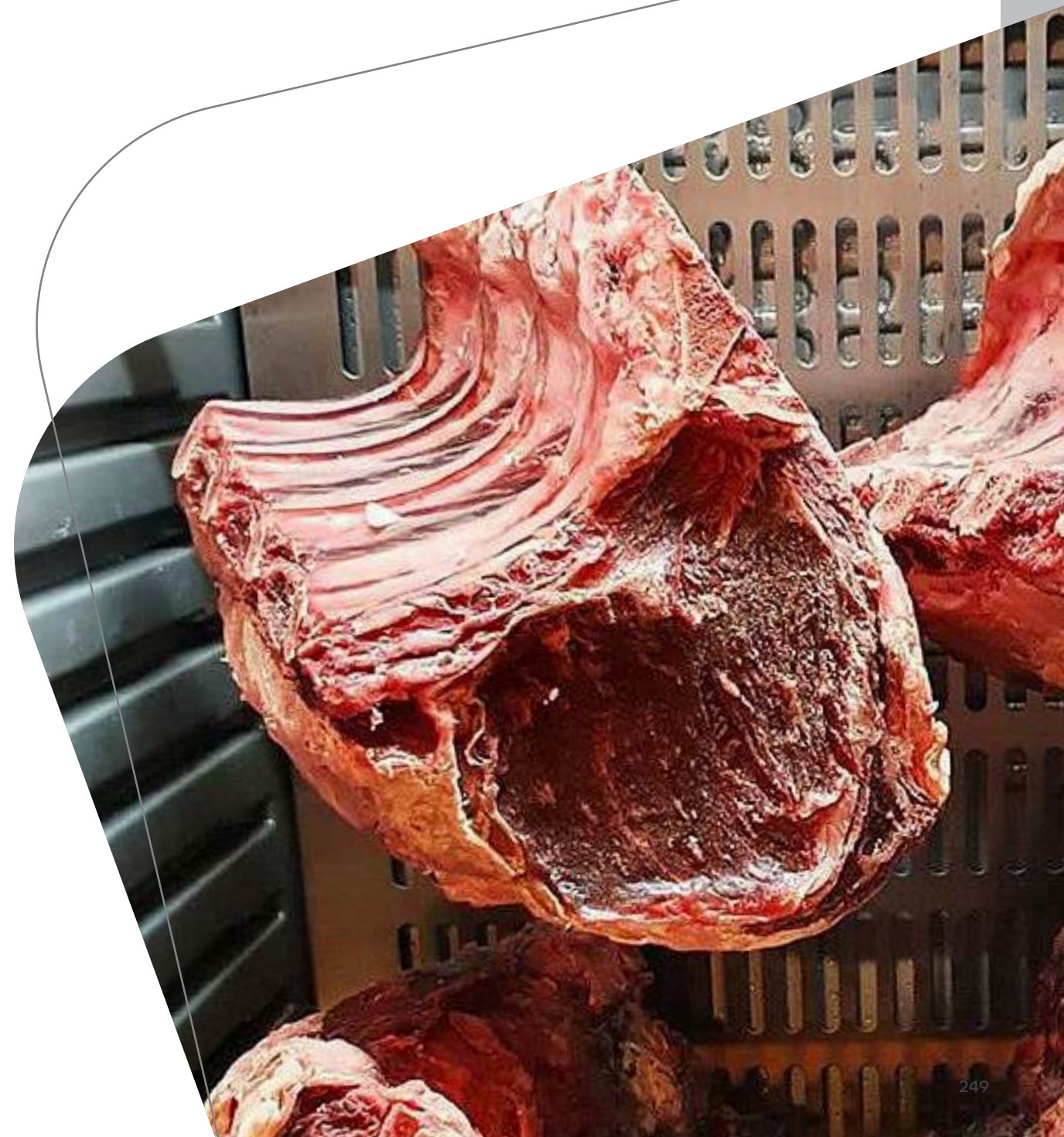
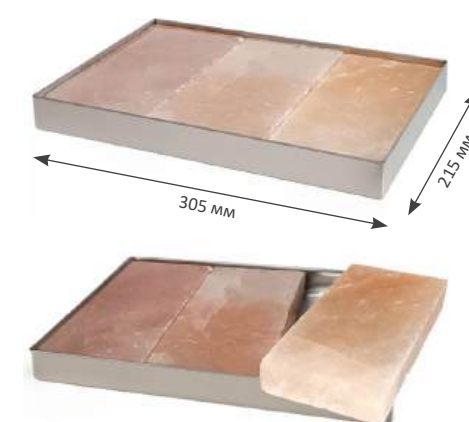
Габариты	415×315 мм
Вес	8,5 кг

- Нерж.сталь
- В комплекте 6 соляных блоков
- Подходит для шкафов VI46, VI46WT, VI160, VI160WT, VI180, VI180WT, SN-125, SN-415, VI120, VI120 WT

ЛОТОК F3415

Габариты	215×305 мм
Вес	4,5 кг

- Нерж.сталь
- В комплекте 3 соляных блока
- Подходит для шкафов SN-52, SN-75





МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

Предназначены для использования в кондитерских и пекарнях, а также на предприятиях общественного питания для взбивания кремов, приготовления кондитерских смесей, соусов, замеса теста с высоким содержанием влаги.



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ



В 7N настольный

Габариты	400×250×410 мм
Вес	17 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Объем дежи	7 л
Вместимость муки	0,5 кг



В 20N напольный

Габариты	520×420×760 мм
Вес	59 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Объем дежи	20 л
Скорость вращ. насадки	105/180/425 об/мин
Количество скоростей	3
Вместимость муки	2-4 кг

В 30N напольный

Габариты	530×425×830 мм
Вес	67 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Объем дежи	30 л
Скорость вращ. насадки	122/210/429 об/мин
Количество скоростей	3
Вместимость муки	3-6 кг



В 50N напольный

Габариты	660×630×1060 мм
Вес	148 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	380 В
Объем дежи	50 л
Скорость вращ. насадки	95/170/326 об/мин
Количество скоростей	3
Вместимость муки	8-10 кг



ТЕСТОМЕСЫ

Универсальные тестомесильные машины предназначены для работы с различными видами теста с влажностью не менее 50%



ТЕСТОМЕСЫ



HS40BN

Габариты	770×440×850 мм
Вес	108 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	380 В
Объем дежи	40 л
Скорость вращ. насадки	12,5/25 об/мин
Количество скоростей	2
Вместимость муки	15 кг





ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

Замес крутого теста отличается определенными особенностями, поэтому для его выполнения используются специальные тестомесильные машины для крутого теста. Машины оснащаются более мощным электрическим двигателем и имеют лопастной месильный орган, что позволяет без труда справляться с тестом с низким содержанием влаги. Предназначены для приготовления теста для пельменей и вареников; баранок, бубликов, чебуреков, макаронных изделий и пр. Также оборудование может быть использовано для приготовления сухих смесей различной рецептуры, в том числе мюсли, хлопьев и т. п.

- + Напольные и настольные модели
- + Специально предназначены для крутого теста (пельмени, лаваш, чебуреки и т.п.)
- + Защитная крышка для предотвращения распыла муки
- + Опрокидываемый бункер

ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА



	HSE5	HSE10
Материал корпуса	окрашенная сталь	
Материал дежи	нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	5	10
Скорость вращения насадки, об/мин	36	36
Мощность, кВт	0,55	0,75
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	410×280×410	575×395×640
Вес, кг	17	41



	HSE24	HSE48
Материал корпуса	окрашенная сталь	
Материал дежи	нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	24	48
Скорость вращения насадки, об/мин	26	26
Мощность, кВт	1,5	2,2
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	710×455×800	820×500×910
Вес, кг	50	75





ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ

Это устройства «два в одном» — позволяют раскатывать тесто и нарезать пасту. Устройство можно использовать также для простой раскатки теста, без нарезания пасты. Данные аппараты помогают значительно ускорить рабочие процессы на кухнях, которые заготавливают макаронные изделия, тесто для чебуреков и тому подобное. Настольные модели имеют компактные размеры, что позволяет разместить их практически на любой кухне

ПЛЮСЫ ТЕСТОРАСКАТОК XINXIN:

- + Раскатка и лапшерезка в одной машине
- + Профессиональное и домашнее использование
- + Компактность
- + Сменные ножи



ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ



Электрические тестораскатки

- DHN-240C
- DJJ-200C
- DZM-200C
- DZM-350



- Простота использования
- Регулируемая толщина раскатки
- Несколько размеров лапши
- Возможность менять ножи

	DHN-240C	DJJ-200C	DZM-200C	DZM-350
Рабочая ширина валков, мм	240	200	200	300
Толщина раскатки, мм	1-4	1-4	1-4	1-4
Размер лапши, мм	6 и 2	2 и 4	2 и 6	2 и 6
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,55	0,37	0,55	1,5
Габариты, мм	437×330×400	380×310×315	380×335×375	570×410×910
Вес, кг	20	16	17	77,5

Механические тестораскатки

Механические тестораскатки-лапшерезки XINXIN используется как на предприятиях общественного питания, так и в домашних условиях для раскатки и нарезки теста, предназначенного для приготовления лапши. Комплекуются несъемными ножами.

- Простота использования
- Регулируемая толщина раскатки
- Несколько размеров лапши
- Компактность
- Не требует подключения к электричеству

- PME-150
- PME-180
- PM-3150



	PME-150	PME-180	PM-3150
Рабочая ширина валков, мм	150	180	150
Толщина раскатки, мм	1-4	1-4	1-4
Размер лапши, мм	2 и 4	2 и 4	2,5; 4; 9
Габариты, мм	210×185×140	250×185×145	250×190×145
Вес, кг	2,2	2,8	2,9
Материал валков	нержавеющая сталь А3(Q235) с никелированным покрытием		



Упаковка — это ключ к успеху предприятия. Важность внедрения грамотных упаковочных решений обусловлена не только маркетинговой составляющей, но и потребностью увеличить в несколько раз срок хранения продукта и обеспечить удобство его транспортировки и использования. Новаторство в этой сфере способно увеличить продажи товара. Так, например, предприятия применившие вакуумную упаковку первыми, смогли в одночасье опередить своих конкурентов.

Компания «Русский проект» представляют передовые упаковочные решения в сфере пищевой промышленности HoReCa, non-food и других отраслях. Мы предлагаем запайщики пакетов настольные и напольные, вакуумные упаковочные аппараты, запайщики лотков, термоусадочные аппараты и другое упаковочное оборудование.

Китайская компания PACKVAC (Вэньчжоу) — это довольно крупный завод, который осуществляет поставки преимущественно на азиатский и европейский рынок. На предприятии налажен полный цикл производства (в том числе лазерная резка металла, гибка, своё производство трансформаторов), имеется участок контроля качества. Благодаря этому, а также прямому сотрудничеству с предприятием, оборудование PACKVAC доступно по очень выгодным ценам.



ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ АППАРАТЫ



ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Вакуумная упаковка является прогрессивной технологией хранения пищевых продуктов: она замедляет развитие бактерий, вызывающих порчу прдуктов, увеличивает сроки хранения товаров в 2-3 раза (в зависимости от типа и состава продукта), препятствует проникновению газов (кислорода, углекислого газа), водяного пара и посторонних запахов. Отсутствие кислорода внутри упаковки предотвращает окисление и потерю питательных свойств и витаминов. Вакуумная упаковка непищевых продуктов обеспечивает антикоррозионную защиту, антистатичность, пылезащищенность (при использовании специальных пакетов), уменьшение объема упаковки.

Перед первым использованием и перед началом каждой рабочей смены важно проверить уровень масла в насосе. Доливать и менять масло в случае необходимости. **Использовать масло только для вакуумных насосов.**

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБЕСПЕЧИВАЕТ:

- Увеличение срока годности продуктов
- Легкую и красивую упаковку, защиту от загрязнений
- Предотвращение усушки, заветривания продуктов
- Улучшение качества продуктов (дозревание, сохранение аромата)
- Увеличение товарооборота, ассортимента, а также снижение издержек вследствие увеличения срока годности продуктов

ОСОБЕННОСТИ ВАКУУМНЫХ УПАКОВЩИКОВ PACKVAC:

- Корпус из нерж. стали AISI210, камера из нержавеющей стали AISI304
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Интуитивный интерфейс управления
- Кнопка аварийной остановки
- Одинарный сварной шов шириной 8-10 мм (зависит от модели)
- Низкое электропотребление
- Дополнительный комплект запасных частей (нагревательный элемент, уплотнители, масло, набор инструментов, комплект для маркировки даты)

Габариты	440×350×400 мм
Камера	330×270×55 мм
Планка	250 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,28 кВт
Напряжение	220 В
Насос	4 м³/ч
Продолж. цикла	25-35 секунд
Вес	27 кг

Опция: Вставки для уменьшения объема рабочей камеры увеличат скорость откачки воздуха



VM-260

настольный



Габариты	480×360×400 мм
Камера	380×305×75 мм
Планка	250 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,35 кВт
Напряжение	220 В
Насос	8 м³/ч
Продолж. цикла	20-35 секунд
Вес	29 кг

Опция: Вставки для уменьшения объема рабочей камеры увеличат скорость откачки воздуха

VM-500

настольный



Габариты	680×580×960 мм
Камера	380×305×75 мм
Планка	2 штуки по 500 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Насос	20 м³/ч
Продолж. цикла	20-40 секунд
Вес	95 кг

Опция: Вставки для уменьшения объема рабочей камеры увеличат скорость откачки воздуха

Габариты	500×400×420 мм
Камера	380×345×75 мм
Планка	300 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,35 кВт
Напряжение	220 В
Насос	8 м³/ч
Продолж. цикла	25-35 секунд
Вес	36 кг

Опция: Вставки для уменьшения объема рабочей камеры увеличат скорость откачки воздуха



VM-300

настольный



Габариты	570×500×950 мм
Камера	445×440×75 мм
Планка	400 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Насос	20 м³/ч
Продолж. цикла	20-30 секунд



VM-410D

напольный



VM-350

настольный



Габариты	510×450×420 мм
Камера	405×395×75 мм
Планка	350 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,37 кВт
Напряжение	220 В
Насос	10 м³/ч
Продолж. цикла	30-40 секунд
Вес	38 кг

Опция: Вставки для уменьшения объема рабочей камеры увеличат скорость откачки воздуха

DRY VM-250V

вертикальный

НОВИНКА!



Габариты	346×256×415 мм
Камера	261×53×315 мм
Планка	250 мм
Ширина шва	3,5 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь
Мощность	0,38 кВт
Напряжение	380 В
Насос	4 м³/ч
Продолж. цикла	0-9 секунд

Габариты	570×500×530 мм
Камера	440×440×75 мм
Планка	2 штуки по 400 мм
Ширина шва	8 мм
Материал корпуса	Нерж. сталь AISI210
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Насос	20 м³/ч
Продолж. цикла	20-40 секунд
Вес	62 кг

Опция: Вставки для уменьшения объема рабочей камеры увеличат скорость откачки воздуха



VM-400

настольный



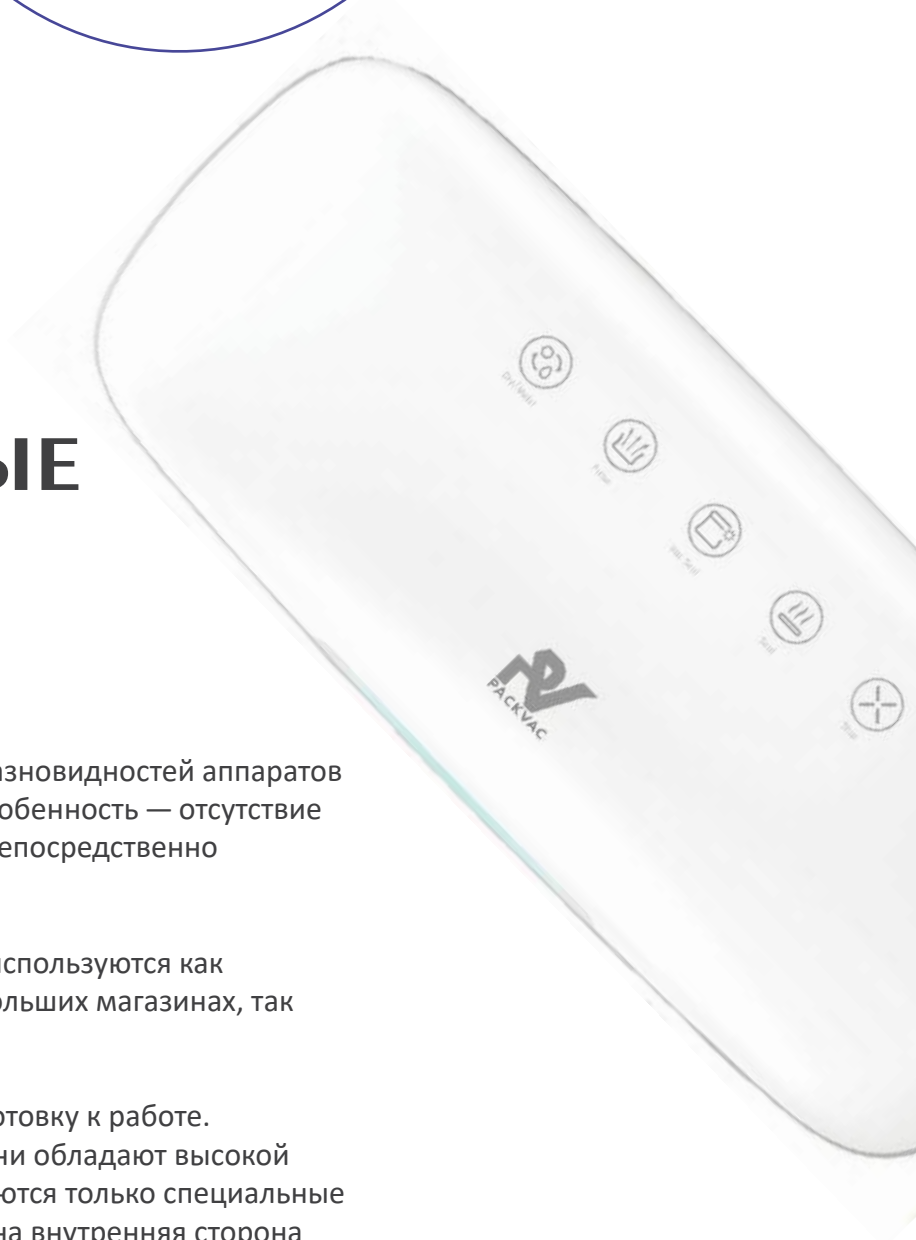


БЕСКАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ АППАРАТЫ

Бескамерные упаковщики — одна из разновидностей аппаратов для вакуумной упаковки. Их главная особенность — отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета

Бескамерные вакуумные упаковщики используются как на производстве — в ресторанах и небольших магазинах, так и в бытовых условиях

Аппараты не требуют времени на подготовку к работе. Ввиду небольших размеров и массы, они обладают высокой мобильностью. Для упаковки используются только специальные гофрированные вакуумные пакеты (одна внутренняя сторона с тиснением)



БЕСКАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ АППАРАТЫ



VS-300



Планка	300 мм
Продолжительность цикла	5-20 секунд
Материал	ABS пластик
Напряжение	220 В
Мощность	0,13 кВт
Габариты	375×150×70 мм
Вес	1,3 кг

- В комплекте:
- трубка для работы с бутылками
 - 5 пакетов 120×200 мм
 - 5 пакетов 200×250 мм

Планка	320 мм
Продолжительность цикла	6-15 секунд
Материал	ABS пластик, стекло
Напряжение	220 В
Мощность	0,11 кВт
Габариты	425×200×100 мм
Вес	2,1 кг

- В комплекте:
- трубка для работы с бутылками
 - 5 пакетов 120×200 мм
 - 5 пакетов 200×250 мм
 - рулон 170 мм х 5 м



VS-320

Пакеты PACKVAC предназначены для использования в бескамерных вакуумных аппаратах. Специальная структура позволяет добиться отличного вакуумирования, применяются для долгосрочного хранения продуктов, их надёжной транспортировки, приготовления пищи при мариновании и для приготовления пищевых продуктов в вакууме по технологии Sous vide. Подходит для профессиональных и домашних упаковщиков.



	Размер, см	Толщина, мк	Тип	Количество в упаковке, шт
Пакеты вакуумные структурированные	15×20	90	Структурированные (гофрированные)	100
	15×25			
	15×45			
	20×30			
	25×30			
	25×35			
Пленка вакуумная структурированная (рукав)	30×40	90	Структурированные (гофрированные)	1 рулон
	15×500			
	20×500			
	25×500			
	30×500			



ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ АППАРАТЫ

Термоусадочные аппараты PACKVAC предназначены для упаковки различной продукции в различных сферах, в том числе пищевой. Аппараты подобного типа можно встретить в мини-пекарнях, цехах супермаркетов, на небольших производствах. На машинах могут упаковываться хлебобулочные и кондитерские изделия, продукты на подложке и многое другое. Для упаковки используются ПВХ, полиолефиновая или пропиленовая плёнка

Панель управления позволяет регулировать температуру усадки и сварки плёнки. В результате предметы плотно облегаются плёнкой, и упаковка создаёт продукту привлекательный товарный вид. На конвейерных аппаратах так же есть возможность установить скорость движения конвейера



Макс. размер упаковки 300×280 мм
Макс. высота упаковки 150 мм
Тип плёнки полурукав
Габариты 990×550×1060 мм
Напряжение 220 В
Мощность 2 кВт

FM3028

ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ АППАРАТЫ



FM5540

Макс. размер упаковки 500×400 мм
Макс. высота упаковки 200 мм
Тип плёнки полурукав
Габариты 690×1400×1120 мм
Напряжение 220 В
Мощность 3 кВт



BS4020

тоннельный

Макс. ширина продукта 400 мм
Макс. высота продукта 200 мм
Макс. нагрузка 10 кг
Скорость движения от 1 до 10 м/мин
Температура от 0 до 300 градусов
Конвейер метал. сетка
Габариты 1100×570×670 мм
Напряжение 220 В
Мощность 6,6 кВт



BS4525

**тоннельный
напольный**

Макс. ширина продукта 450 мм
Макс. высота продукта 250 мм
Макс. нагрузка 15 кг
Скорость движения от 1 до 10 м/мин
Температура 0 до 300 градусов
Конвейер роликовый
Габариты 1140×680×940 мм
Напряжение 380 В
Мощность 5,7 кВт



BS4535

**тоннельный
напольный**

Макс. ширина продукта 450 мм
Макс. высота продукта 350 мм
Макс. нагрузка 30 кг
Скорость движения от 1 до 10 м/мин
Температура от 0 до 300 градусов
Конвейер роликовый
Габариты 1560×680×1080 мм
Напряжение 380 В
Мощность 9 кВт





ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ

В ассортименте компании «Русский проект» представлено 3 вида запайщиков пакетов: настольные, напольные и конвейерные. Настольные запайщики пакетов серии IS — самый экономичный вид запайщиков. Используется на небольших пекарнях, в отделах кулинарии, кафе, точках торговли. Запайщики обеспечивают прочный и надежный шов. Принцип действия запайщика заключается в пропускании электрического импульса через нагреватель, который формирует сварной шов. Предварительного прогрева не требуется

Пластиковые настольные запайщики пакетов



Материал
Тип
Длина шва
Ширина шва
Габариты
Напряжение
Мощность
Вес

ABS-пластик
импульсный
до 200 мм
2 мм
335×100×180 мм
220 В
0,19 кВт
1,3 кг

IS-200/2 ABS

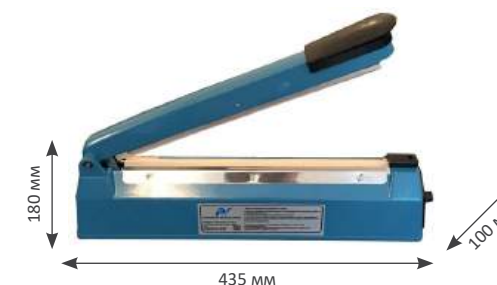
ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ



IS-300/2 ABS

Материал
Тип
Длина шва
Ширина шва
Габариты
Напряжение
Мощность
Вес

ABS-пластик
импульсный
до 300 мм
2 мм
435×100×180 мм
220 В
0,28 кВт
1,6 кг



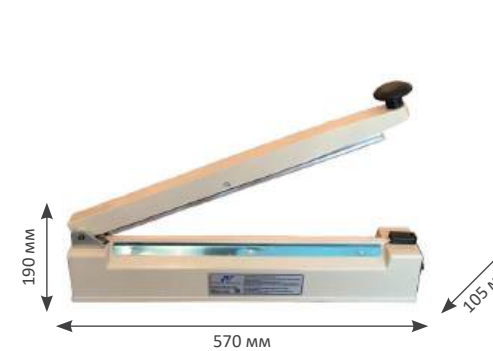
IS-400/2 ABS



Материал
Тип
Длина шва
Ширина шва
Габариты
Напряжение
Мощность
Вес

ABS-пластик
импульсный
до 400 мм
2 мм
570×100×180 мм
220 В
0,33 кВт
2,5 кг

Алюминиевые настольные запайщики пакетов



Материал
Тип
Длина шва
Ширина шва
Габариты
Напряжение
Мощность
Наличие ножа
Вес

алюминий
импульсный
до 400 мм
5 мм
570×105×190 мм
220 В
0,56 кВт
нет
4 кг

IS-400/5 AL

IS-400/5C AL

Материал алюминий
Тип импульсный
Длина шва до 400 мм
Ширина шва 5 мм
Габариты 570×105×190 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,56 кВт
Наличие ножа есть
Вес 4,5 кг



IS-500/5 AL



Материал алюминий
Тип импульсный
Длина шва до 500 мм
Ширина шва 5 мм
Габариты 670×115×195 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,8 кВт
Наличие ножа нет
Вес 6 кг

IS-500/5C AL

Материал алюминий
Тип импульсный
Длина шва до 500 мм
Ширина шва 5 мм
Габариты 670×115×195 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,8 кВт
Наличие ножа есть
Вес 6,2 кг



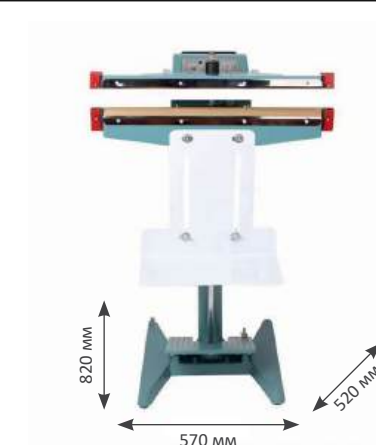
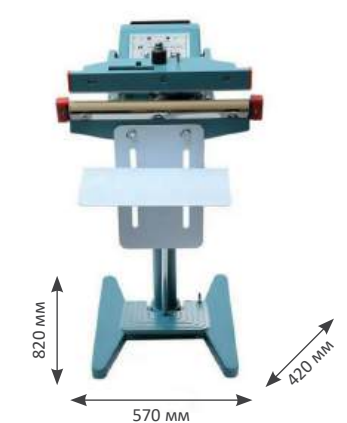
Напольные запайщики пакетов

Напольные pedalные запайщики пакетов серии FRE предназначены для запайки пакетов толщиной до 150 микрон. Они являются наиболее удобным и экономичным запаивающим оборудованием для магазинов, фабрик, предприятий общественного питания.

Запайщики пакетов серии FRE позволяют получить прочный и аккуратный шов, не требуют затрат на монтаж и наладку, имеют компактные размеры и малый вес, доступную цену при хорошем качестве.

FRE-350

Материал алюминий
Длина шва до 350 мм
Ширина шва 8 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 420×570×820 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,75 кВт
Вес 18 кг



FRE-450

Материал алюминий
Длина шва до 450 мм
Ширина шва 8 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 520×570×820 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,89 кВт
Вес 20 кг



FRE-650

Материал алюминий
Длина шва до 650 мм
Ширина шва 8 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 720×570×820 мм
Напряжение 220 В
Мощность 1,16 кВт
Вес 18 кг



FRE-400

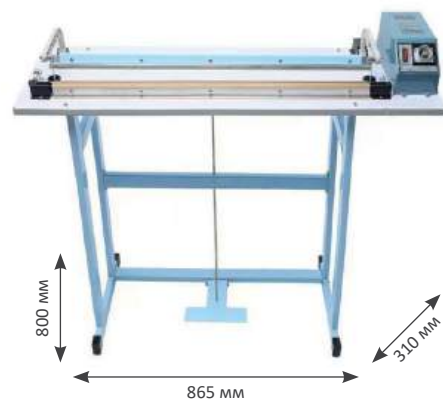
Материал крашенный металл
Длина шва до 400 мм
Ширина шва 2 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 665×310×800 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,37 кВт
Вес 8,9 кг



ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ

FRE-600

Материал крашенный металл
Длина шва до 600 мм
Ширина шва 2 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 865×310×800 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,53 кВт
Вес 9,8 кг



FRE-400P

Материал крашенный металл
Длина шва до 400 мм
Ширина шва 2 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 530×310×800 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,37 кВт
Вес 6,5 кг



FRE-500P

Материал крашенный металл
Длина шва до 500 мм
Ширина шва 2 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 630×310×800 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,46 кВт
Вес 7 кг



FRE-600P

Материал крашенный металл
Длина шва до 600 мм
Ширина шва 2 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 730×310×800 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,48 кВт
Вес 8,9 кг



ЗАПАЙЩИКИ ПАКЕТОВ

FRE-700P

Материал крашенный металл
Длина шва до 700 мм
Ширина шва 2 мм
Время запайки 1-5 секунд
Габариты 830×310×800 мм
Напряжение 220 В
Мощность 0,65 кВт
Вес 8,2 кг



Конвейерный запайщик пакетов

Запайщик конвейерный DBF-900 используется для упаковки различных пищевых продуктов, лекарственных препаратов, электроэлементов, продукции легкой промышленности в готовые пакеты из всех видов термопластических пленок. Предназначен для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, и т. д. Аппарат доступен в горизонтальном и в вертикальном исполнении. Горизонтальный запайщик применяется для упаковки и запечатывания сухих продуктов. Вертикальный запайщик используется преимущественно для упаковки сыпучих или жидких продуктов. Значительным преимуществом данных запайщиков является то, что они не имеют ограничения длины запаивания.

DBF900

горизонтальный

Материал	крашеный металл
Ширина шва	6-12 мм
Скорость запайки	1-14 м/мин
Габариты	810×390×290 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,68 кВт
Печать даты	есть
Вес	18 кг



DBF900

вертикальный

Материал	крашеный металл
Ширина шва	6-12 мм
Скорость запайки	1-14 м/мин
Габариты	810×390×630 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,68 кВт
Печать даты	есть
Регулировка высоты	12-29 см
Вес	19 кг



Может использоваться как в горизонтальном, так и в вертикальном положении. В комплекте идет крепеж для установки запайщика в вертикальное положение.





ГОРЯЧИЙ СТОЛ



HW-450

Материал	нерж.сталь
Длина резака	450 мм
Макс.температура	160 градусов
Длина шнура	120 см
Габариты	660×550×170 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,26 кВт
Вес	6,2 кг



ГОРЯЧИЙ СТОЛ

Термоупаковочный аппарат PACKVAC HW («горячий стол») предназначен для упаковки продуктов в пищевую стрейч-пленку и используется при небольших объемах производства. Упаковочный аппарат имеет ролики для размещения и протяжки рулона плёнки, тепловой резак и тепловой стол. Оператор осуществляет протяжку плёнки вокруг продукта, затем натягивает пленку так, чтобы она касалась резака, и обрезает ее с помощью высокой температуры теплового стола. Фиксация упаковки происходит на тепловой панели (столе). Упакованный таким образом продукт выглядит аппетитно и презентабельно. Благодаря простоте и низкой стоимости аппаратов, такая упаковка получила широкое распространение среди магазинов и небольших производств.



КЛИПСАТОР

Ручной клипсатор — это незаменимый инструмент на продовольственных производствах и фермерских хозяйствах. Клипсатор предназначен для закрепления U-образными металлическими клипсами различных упаковок. С помощью клипсатора можно запечатать головки с сыром, сосиски, упаковки с мандаринами, пельмени, хлебобулочные изделия или конфеты. Этот процесс обеспечивает надежную упаковку продуктов, сохраняя их форму и содержимое.

КОНСТРУКЦИЯ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ НЕСКОЛЬКО КЛЮЧЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ:

- Рабочая рукоятка — основной элемент управления устройством
- Направляющая рейка с клипсами — обеспечивает подачу клипс в зону клипсования
- Пуансон — подвижная деталь, формирующая клипсу вокруг оболочки
- Матрица — неподвижная часть, взаимодействующая с пуансоном для придания клипсе нужной формы
- Кривошипный механизм — преобразует движение рукоятки в рабочее движение пуансона
- Опорная рама с пазом — служит основой конструкции и обеспечивает правильное позиционирование оболочки

Ручные клипсаторы широко применяются в колбасных цехах для производства разных видов сосисок и колбас. Кроме того, они востребованы в фермерских хозяйствах, где используется для упаковки домашней колбасной продукции. Простота в использовании и невысокая стоимость делают ручные клипсаторы очень популярным видом упаковки.

КЛИПСАТОР

С-1100 ручной

Габариты 380×200×560 мм
Материал корпуса Очищенное железо
Вес 11 кг

- 1100 клипс в комплекте
- Опция: дополнительный набор клипс



НОВИНКА! ЗАПАЙЩИКИ ЛОТКОВ

Ручные запайщики лотков являются самым бюджетным решением для упаковки продукции в контейнеры. Пищевые контейнеры упрощают транспортировку продуктов и продлевают их срок хранения. Герметичная упаковка защищает от внешнего воздействия, сохраняя свежесть и привлекательность товара. Для некоторых типов возможен разогрев в СВЧ.

Запайщики лотков станут незаменимым помощником для кейтеринговых компаний, цехов по производству полуфабрикатов, готовых обедов, а также супермаркетов, магазинов.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304. Возможна упаковка различных типов и размеров контейнеров, для этого всего лишь нужно поставить необходимую матрицу. Матрицы изготавливаются в двух размерах, 187×137 мм и 210×148 мм. Обрезка пленки производится не по контуру лотка.



ЗАПАЙЩИКИ ЛОТКОВ

TS

Материал	нерж.сталь
Макс. высота контейнера	80 мм
Макс. диаметр рулона пленки	220 мм
Время одного цикла	4 сек
Габариты	600×330×230 мм
Напряжение	220 В
Мощность	1,5 кВт
Вес	20 кг









Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, внешний вид, комплектацию товара без предварительного уведомления.