



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ 2025

| ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
| ДЛЯ ФАСТ-ФУДА
| ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ
| ДЛЯ РАЗДАЧИ
| САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ



СОДЕРЖАНИЕ

Индукционные плиты 2

Грили 8

Блинницы 16

Вафельницы 18

Фритюрницы 28

Оборудование для фаст-фуда 32

Витрины тепловые 40

Дегидраторы 44

Макароноварки 50

Рисоварки 52

Печи СВЧ 54

Поверхности жарочные 58

Пароварки для дим самов. 60

Картофелечистки 62

Овощерезки 64

Куттеры 66

Мясорыхлители 68

Прессы для гамбургеров 70

Пилы для мяса 72

Слайсеры 74

Фаршемешалки 76

Шприцы колбасные 78

Маринаторы-мясомассажеры 82

Термостаты 84

Аппарат для нарезки картофеля спиралью 86

Прессы для нарезки 88

Измельчители льда 90

Измельчители для специй 92

Диспенсеры 94

Кофемашины автоматические 96

Кофемолки 98

Мармиты 100

Подогреватели 104

Станции для фасовки картофеля фри 108

Тостеры 110

Электрокипятильники 112

Электрокипятильник-кофеварка 120

Чайник 122

Вспениватель молока 124

Душирующие устройства 126

Ловушки для насекомых 128

Стерилизаторы для ножей 132

Измельчители пищевых отходов 134



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

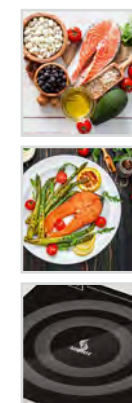


Материал корпуса	ударопрочный пластик
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	277×348×64 мм
Вес	1,5 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	10 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- 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

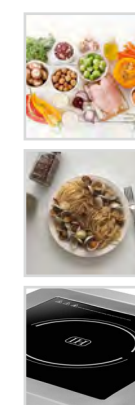


IP3500 D SLIM

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, °С	+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, °С	+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, °С	+50...+300	+50...+300
Зона нагрева, шт	1	1

- Размер полки: 450×250 мм (750)

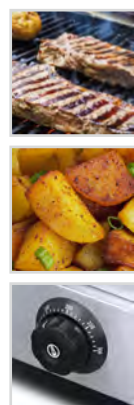


SGE-580

с жарочной поверхностью

Напряжение	220 В
Мощность	2,4 кВт
Габариты	580×455×332 мм
Температурный режим	+50...+300 °С
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, °С	+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

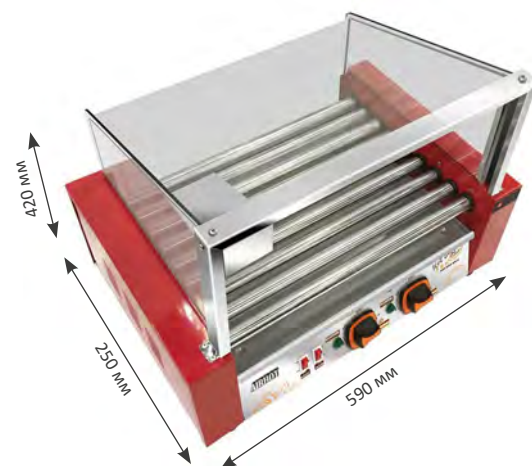
	RG-5	RG-7	RG-9	RG-11
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,8	1,1	1,65	1,65
Габариты, мм	560×255×178	560×330×178	560×410×178	560×485×178
Температурный режим, °С	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300
Количество роликов, шт	5	7	9	11
Раздельное управление нагревом	нет	есть	есть	есть

RG-5S

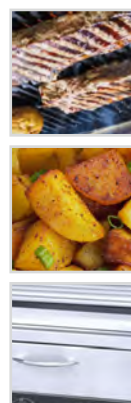
RG-7S

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

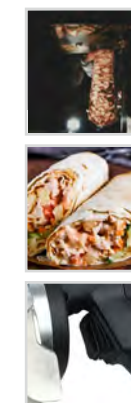
нержавеющая сталь
8,1 кВт
380 В
520×625×945 мм
29,2 кг
+50...+300 °C

- 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

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



KS-100C

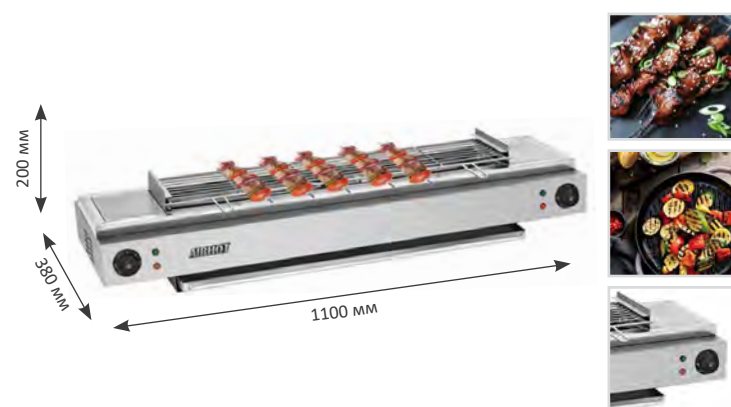
беспроводной



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 °C
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 °C
Размер рабочей поверхности	440×425 мм

- В комплект поставки входят лавовые камни





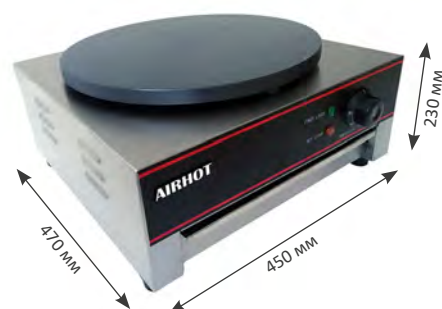
БЛИННИЦЫ

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



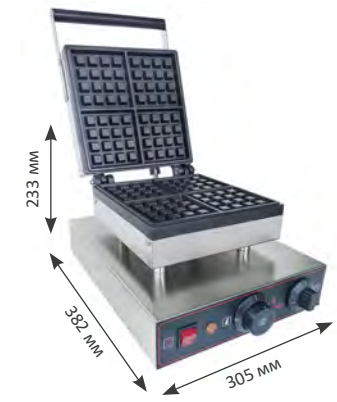
WE-1B

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



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-1BD

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

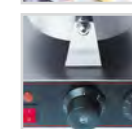
- Размер рабочей поверхности: 245×272 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм



для бельгийских вафель



для бельгийских вафель



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

WE-1

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WE-1D

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

2,4 кВт
220 В
500×350×260 мм
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



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,2 кВт
220 В
250×350×260 мм
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-1S

WE-1SD

Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

2,4 кВт
220 В
500×350×260 мм
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



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,2 кВт
220 В
250×350×260 мм
6,5 кг

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

WEH-4 HEART

ВАФЕЛЬНИЦЫ

WBF-2F FLOWER

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



для сэндвичей



Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,5 кВт
220 В
386×295×240 мм
9 кг

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

WBS-2

Вафельницы фигурные

WB-HK1 BUBBLE WAFFLE

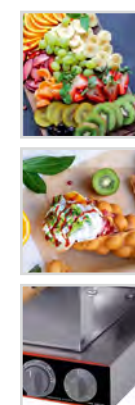
Материал корпуса
Материал жарочн. пов-ти

нержавеющая сталь
алюминий
с антиприг. покр.

Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

1,4 кВт
220 В
225×400×300 мм
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

для хрустящих палочек

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



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

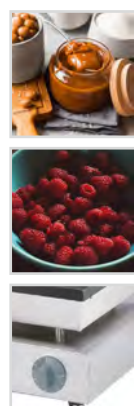
1,8 кВт
220 В
310×360×235 мм
9 кг

- 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

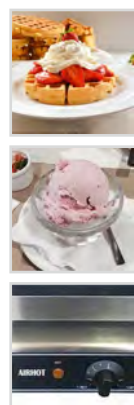
1,8 кВт
220 В
310×360×240 мм
8 кг

- 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

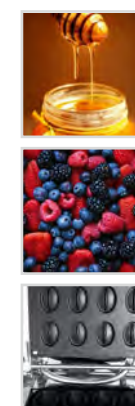
1,8 кВт
220 В
330×365×235 мм
10,4 кг

- 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 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

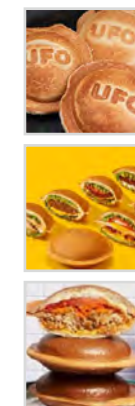
ВАФЕЛЬНИЦЫ

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



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

НОВИНКА!

	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

EEF6+6

НОВИНКА!

EEF8+8

	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

- Механическая панель управления

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

EF16S

на подставке

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



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

ЕС-6

ЕС-16

ЕС-38

НОВИНКА!

НОВИНКА!



	ЕС-6	ЕС-16	ЕС-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

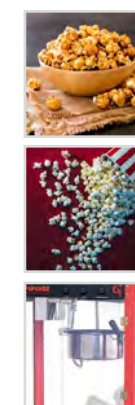


POP-6WC

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

НОВИНКА!

- 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

нержавеющая сталь

алюминий с антипригарным покрытием

1,6 кВт

220 В

410×200×230 мм

5 кг

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

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

Материал рабочей поверхности

Мощность

Напряжение

Габариты

Вес

нержавеющая сталь

чугун с антипригарным покрытием

0,9 кВт

220 В

462×470×190 мм

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

нержавеющая сталь

3,7 кВт

220 В

760×375×535 мм

42 кг

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

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
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



CHOCO-5

CHOCO-10





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
Габариты
Напряжение
Мощность
Температурный режим

нержавеющая сталь
350×425×500 мм
220 В
0,85 кВт
+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
Габариты
Напряжение
Мощность
Температурный режим

нержавеющая сталь
554×361×376 мм
220 В
0,8 кВт
+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

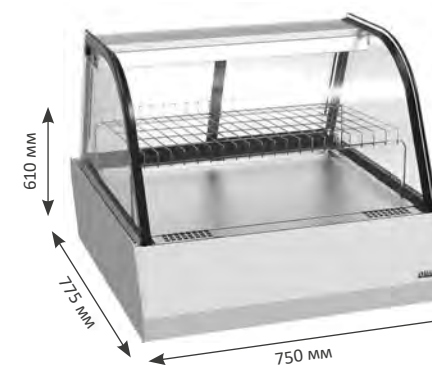


HW-110

Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Температурный режим

нержавеющая сталь
750×775×610 мм
220 В
1,85 кВт
+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



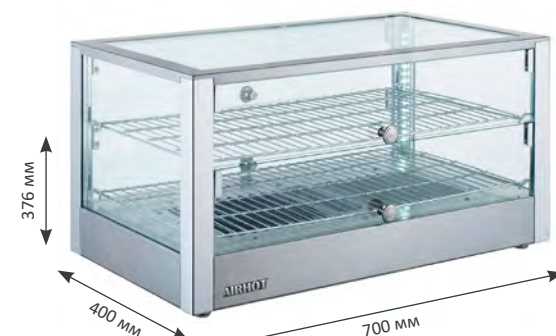
Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Температурный режим
Вес
Объем

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

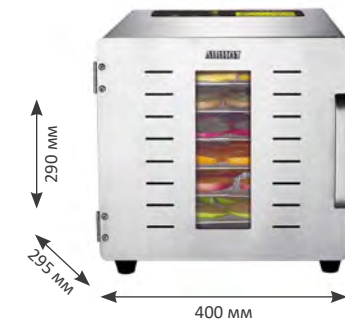
Дегидраторы — это важные помощники на пути к здоровому питанию. Дегидратор представляет собой высокотехнологичную сушилку, предназначенную для получения качественных обезвоженных продуктов. Данное оборудование поможет сохранить сезонные продукты на долгое время без потери их полезных свойств

ДЕГИДРАТОРЫ



FD-6

FD-10



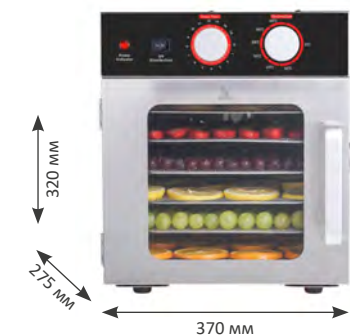
	FD-6	FD-10
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,5	1
Габариты, мм	400×295×290	545×420×380
Размер ячеек, мм	6×6	8×8
Расстояние между решетками, мм	35	30
Количество уровней, шт	6	10

- Дезинфекция

Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Регулируемая температура

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

- 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

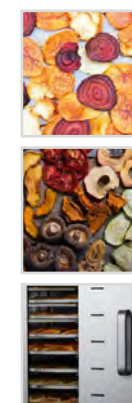


	FD-10G	FD-16G
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1	1,5
Габариты, мм	545×420×380	545×420×630
Размер ячеек, мм	8×8	8×8
Расстояние между решетками, мм	30	35
Количество уровней, шт	10	16

Материал корпуса
Габариты
Напряжение
Мощность
Регулируемая температура

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

- 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

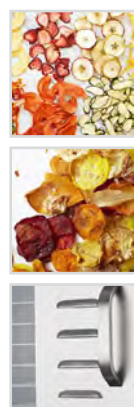
- 8 уровней
- электронная панель управления



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

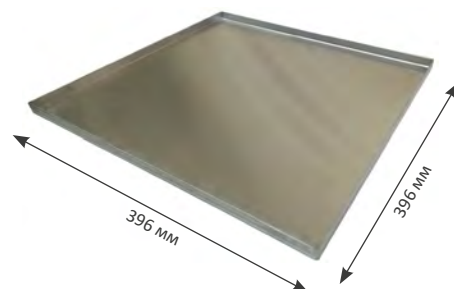
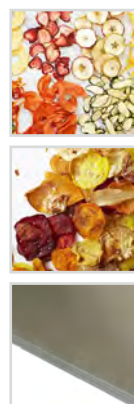


FD-10

FD-16

поддон для пастилы для дегидратора

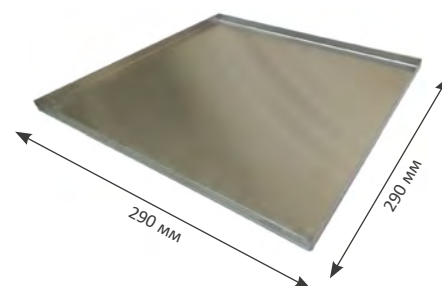
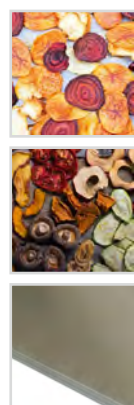
Габариты 396×396 мм



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

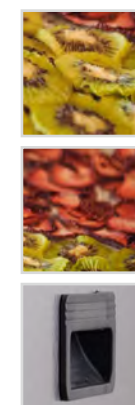
- Шаг таймера — 5 минут
- Сенсорная панель управления
- Стеклопанель дверца



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
- Стеклопанель дверца



НОВИНКА!



НОВИНКА!



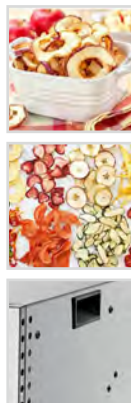
Габариты 350×460×345 мм
 Вес 9,5 кг
 Объем 53 л
 Материал корпуса нерж. сталь AISI 304
 Мощность 0,8 кВт
 Напряжение 220 В
 Макс. нагрузка на пов-ть 4 кг
 Температурный режим +30...+90 °С
 Количество полок 8 шт

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

FD-10 GLASS-B

FD-12 GLASS-B

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



НОВИНКА!



	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 **НОВИНКА!**
- RC-5 13Л
- RC-180 18Л **НОВИНКА!**



	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

WP900-25L M

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



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

WP900-25L DIGITAL

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



MICRO WAVE AMW-1100NM-II 34L MANUAL

НОВИНКА!



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

НОВИНКА!



MICRO WAVE AMW-1100NML-II 25L MANUAL

НОВИНКА!

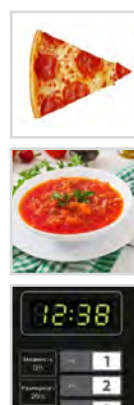


Габариты	511×432×311 мм
Вес	14,7 кг
Объем	25 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,55 кВт
Напряжение	230 В

- 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

НОВИНКА!





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 °С
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 °С
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

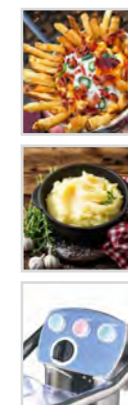
- Производительность 850 кг/час
- Вместимость 15 кг
- Нет подключения к воде
- Мезгосборник в комплект не входит



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



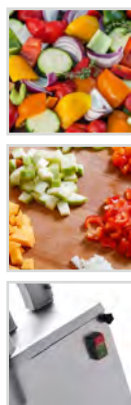


ОВОЩЕРЕЗКИ

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



VC-300



Материал корпуса и бункера	алюминий
Материал дна	нержавеющая сталь
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	614×246×506 мм
Вес	22,5 кг
Производительность	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

ОВОЩЕРЕЗКИ

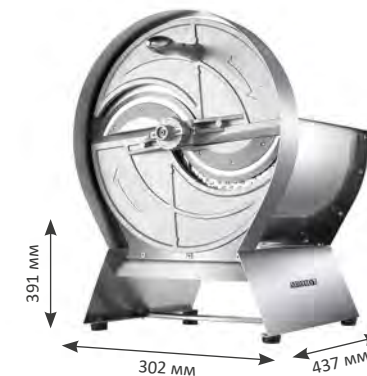


Овощерезка-слайсер

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





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

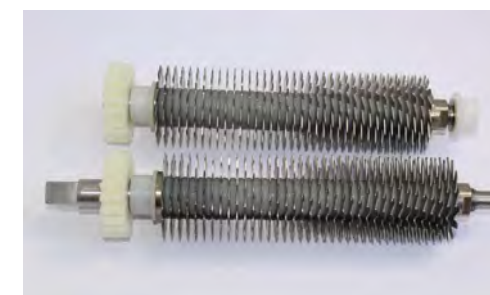
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ножей	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	513×230×430 мм
Вес	23 кг

- 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

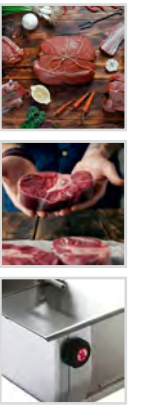


ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА

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	анодир. алюминий
Раб. поверхность	нержавеющая сталь
Высота реза	240 мм
Макс. размер куска	210×290 мм
Толщина нарезки	0-120 мм
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	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

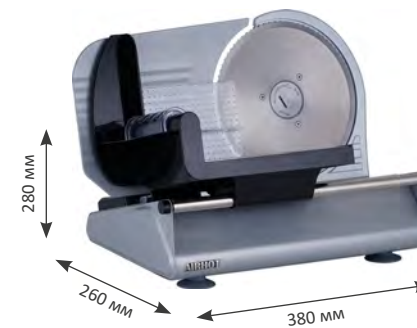
SL 300



• 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

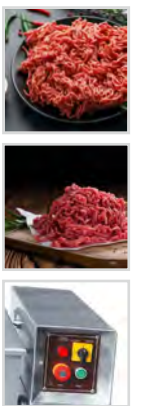


ММЕ-35

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

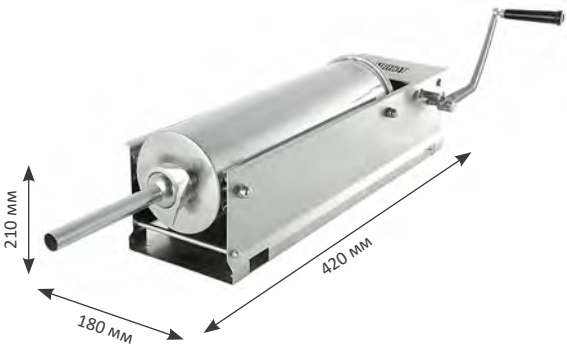


- SV-3
- SV-5
- SV-7
- SV-10
- SV-15

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

	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

НОВИНКА!

НОВИНКА!

НОВИНКА!

	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

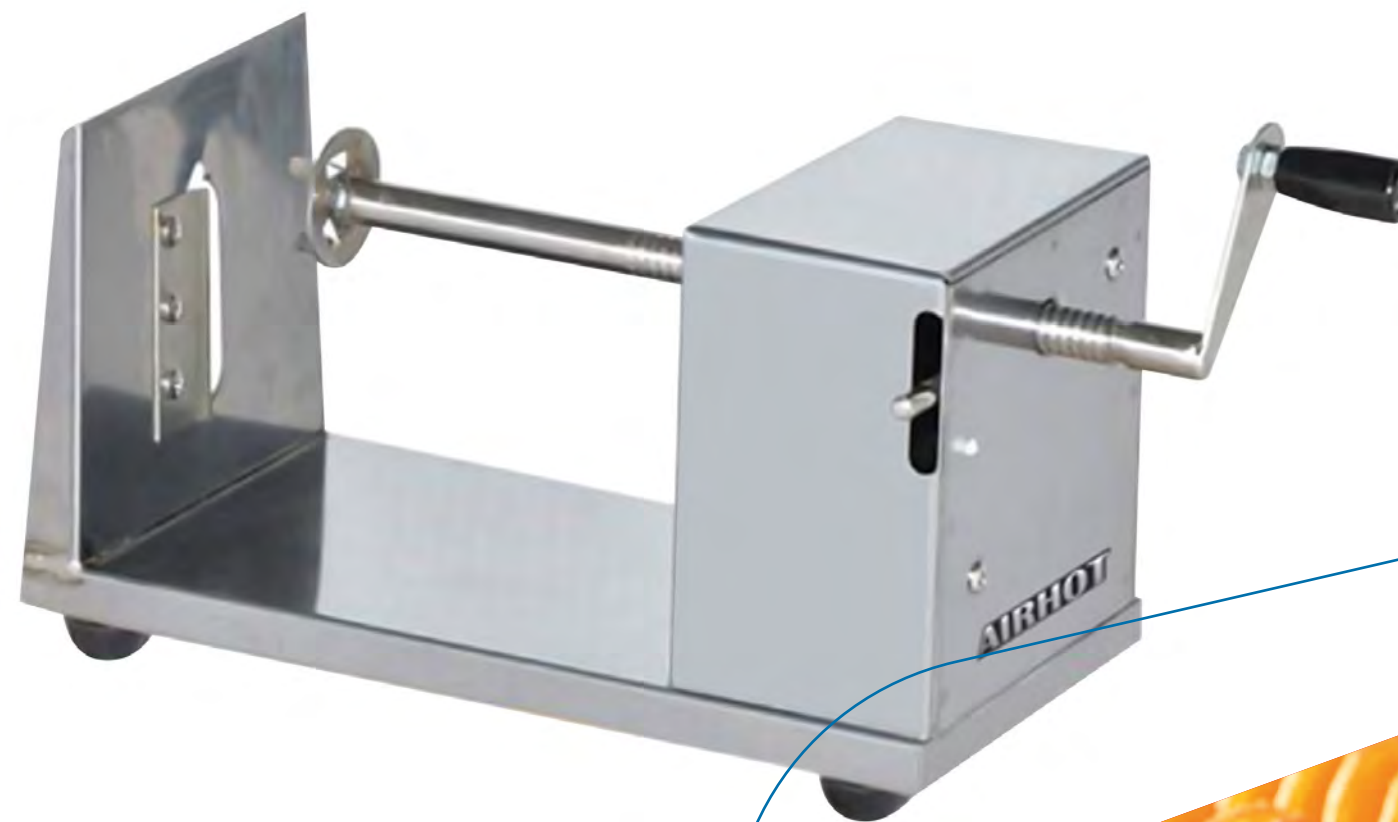
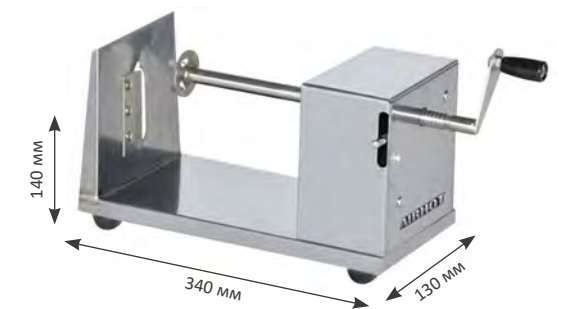


PSP-01

Материал
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
340×130×140 мм
1 кг

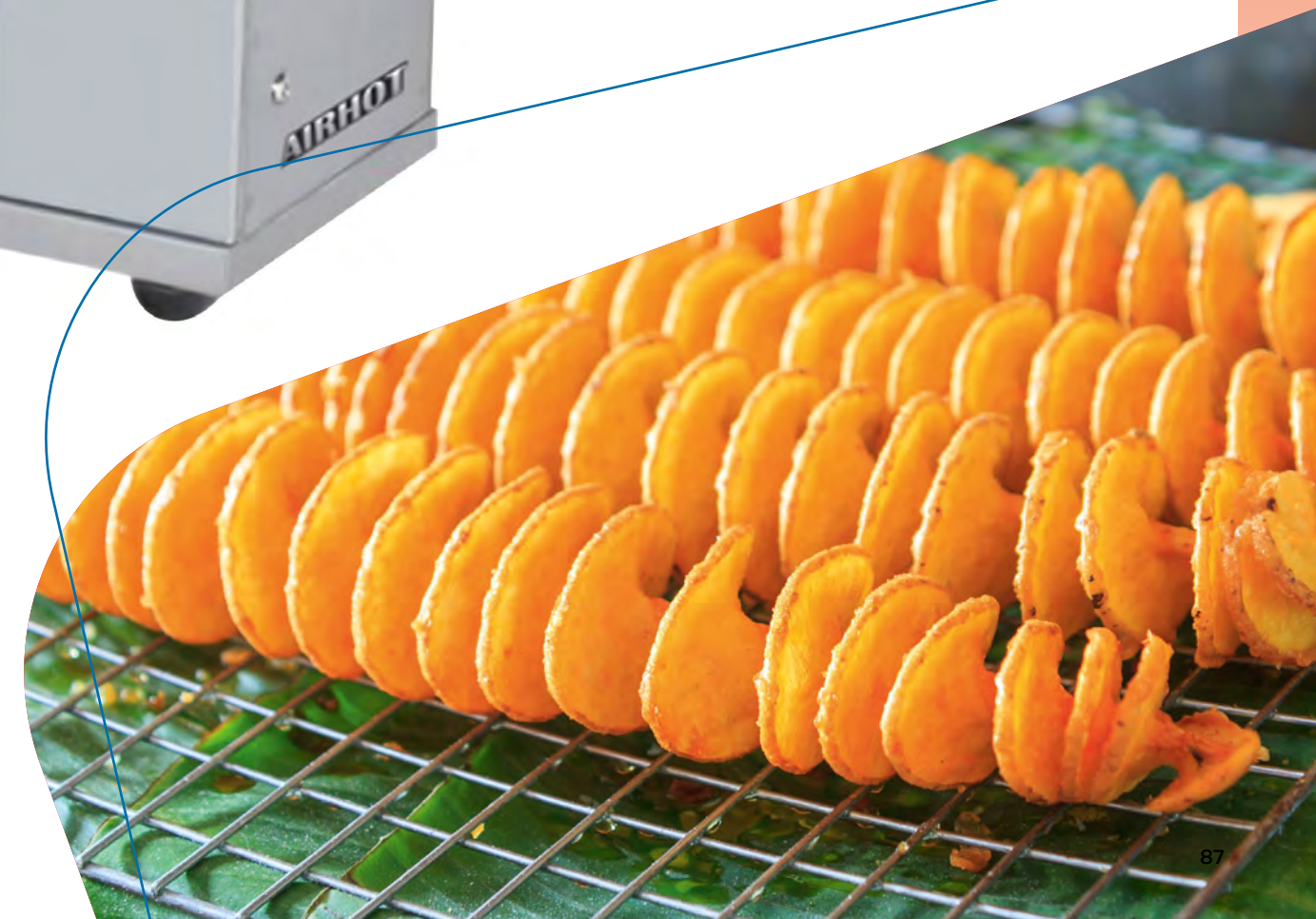
- Толщина нарезки 2-3 мм
- Нарезка картофеля осуществляется непосредственно на шампур диаметром до 4 мм
- Максимальная длина картофеля 16 см



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

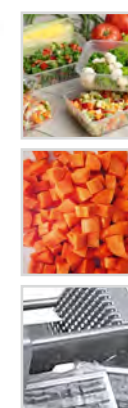
Материал
Габариты
Вес

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

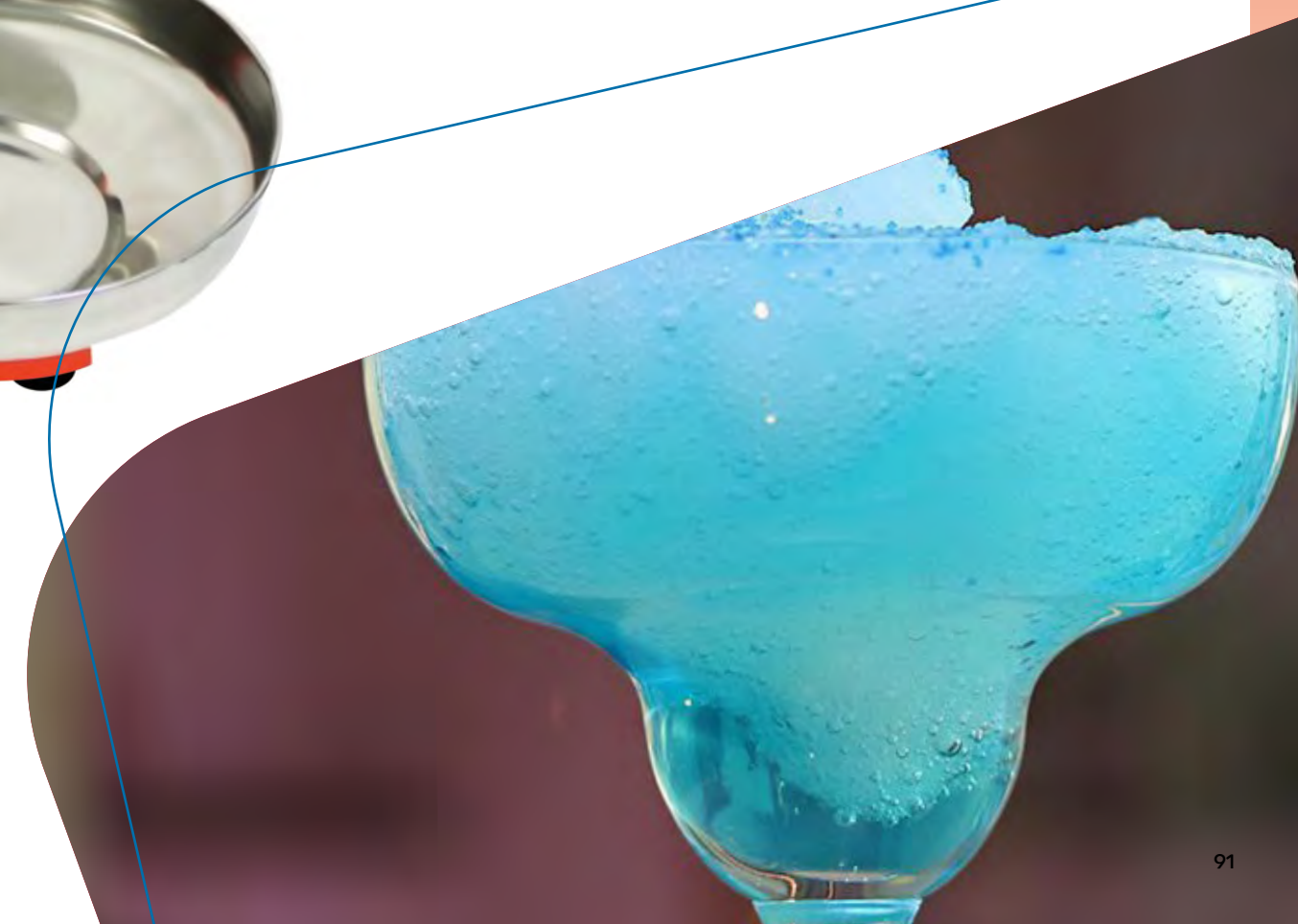


AIRHOT



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

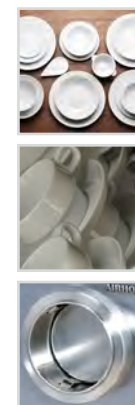
PW-150

	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

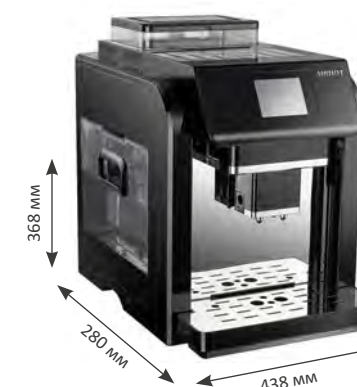


- Русифицированное меню
- Счетчик порций
- Регулирование помола
- Возможность подачи горячей воды
- Подогрев чашек
- Очистка от накипи
- Трубка для подачи пара
- Защита от перегрева
- Возможность приготовления: капучино, латте, эспresso, американо и др.

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



MCG-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
Габариты
Мощность
Вес

нержавеющая сталь
577×338×243 мм
1,2 кВт
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)

ВМ-2

Материал корпуса
Габариты
Мощность
Вес
Вместимость
Уровней мощностей
Высота мармита с крышкой

нержавеющая сталь
577×338×315 мм
1,2 кВт
10,14 кг
16 л
5
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



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
Мощность
Габариты
Кол-во гастроремностей
Температурный режим

220 В
1,5 кВт
700×590×235
4×GN1/2-200
+30...+90 °C

ВМ-6

Напряжение
Мощность
Габариты
Кол-во гастроремностей
Температурный режим

220 В
1,5 кВт
700×590×275
6×GN1/3-150
+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

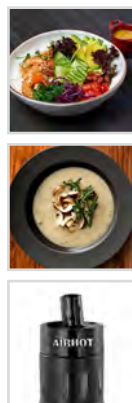
IR-B-775

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

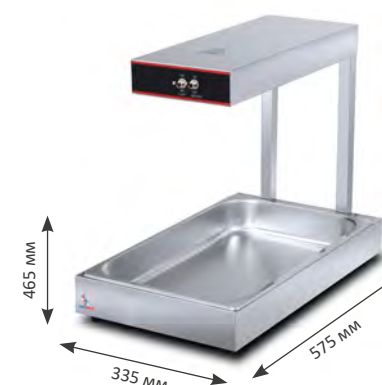


FW-1

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



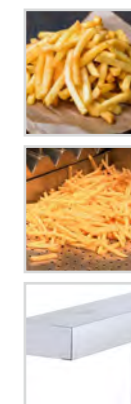
FW-2

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



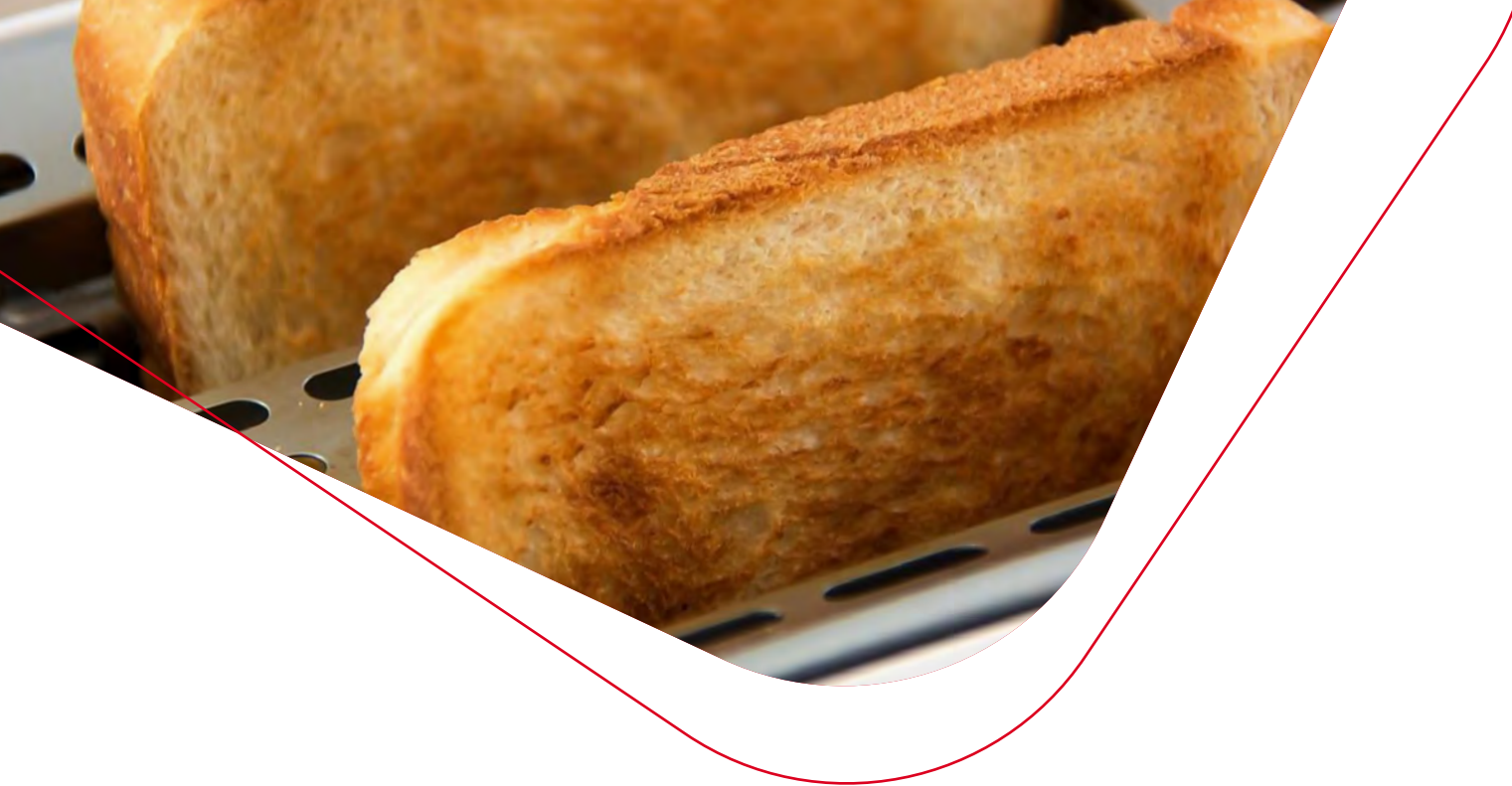
AIRHOT



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 CT-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.

CT-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 кипяток, 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	—	—	—	—

НОВИНКА!

НОВИНКА!

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, °C	+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, °C	+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!





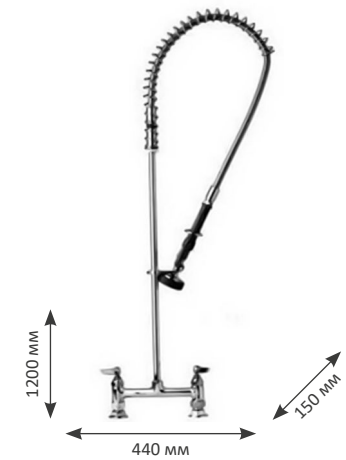
ДУШИРУЮЩИЕ УСТРОЙСТВА



PR-350 M со смесителем

Габариты 150×440×1200 мм
Вес 3,8 кг

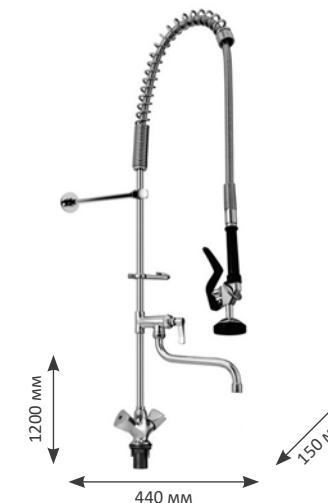
- Диаметр отверстия для установки на раковину/столешницу: 30 мм
- Крепление к стене
- Смеситель в комплекте



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

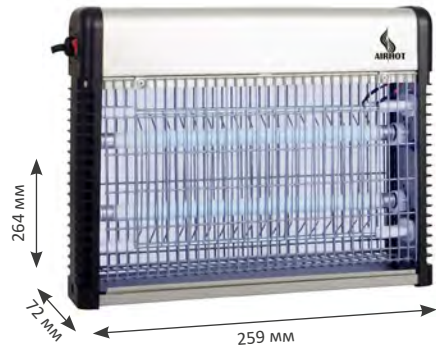
Главное преимущество ловушек AIRHOT в том, что они оснащены традиционным электромагнитным трансформатором, благодаря которому исключается вариант выхода из строя в случае перепадов напряжения в сети и большой активности насекомых (в отличие от их электронных/импульсных аналогов). Срок службы таким образом 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)



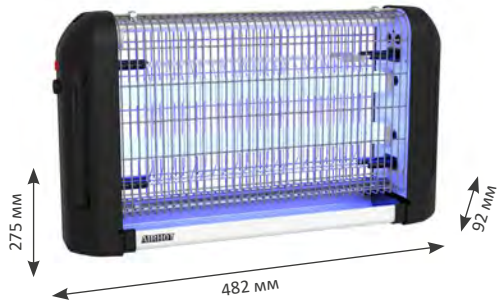
ЛОВУШКИ ДЛЯ НАСЕКОМЫХ



- 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

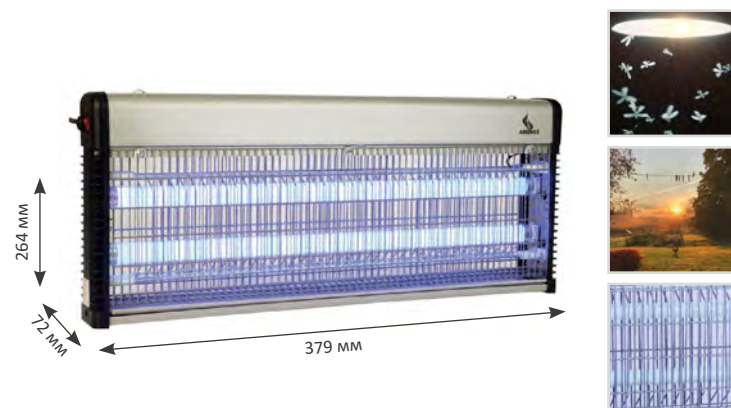
	IKK-20W	IKK-40W
Напряжение, В	220	220
Мощность, Вт	2×10	2×20
Габариты, мм	482×92×275	736×92×275
Площадь действия, м²	100	180
Количество ламп, шт	2	2

- 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

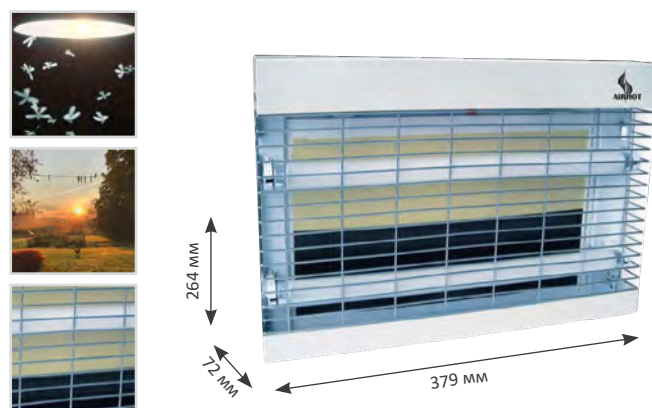
IK-40W LED

	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



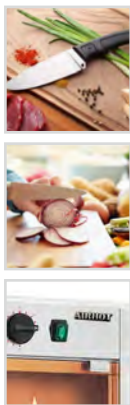


СТЕРИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ



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



www.rp.ru/equipment/airhot

+7 (495) 540 4600

