



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

2026



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ

ДЛЯ ФАСТ-ФУДА

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ

ДЛЯ РАЗДАЧИ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Аппарат для нарезки картофеля спиралью 66

Б

Блинницы 20

В

Вафельницы 22

Витрины тепловые 42

Вспениватель молока 110

Г

Грили 6

Д

Дегидраторы 46

Диспенсеры 104

Душирующие устройства 122

И

Измельчители для специй 80

Измельчители льда 78

Измельчители пищевых отходов 126

Индукционные плиты 2

К

Картофелечистки 64

Коптильни 18

Кофемашины автоматические 106

Кофемолки 108

Куттеры 74

Л

Ловушки для насекомых 128

М

Макароноварки 56

Маринаторы-мясомассажеры 86

Мармиты 96

Мясорыхлители 84

О

Оборудование для фаст-фуда 34

Овощерезки 72

П

Пароварки для дим самов 62

Печи СВЧ 52

Пилы для мяса 88

Поверхности жарочные 12

Подогреватели 100

Прессы для гамбургеров 82

Прессы для нарезки 68

Р

Рисоварки 58

С

Слайсеры 76

Станции для фасовки картофеля фри 70

Стерилизаторы для ножей 130

Т

Термостаты 60

Тостеры 120

Ф

Фаршемешалки 90

Фритюрницы 14

Ш

Шприцы колбасные 92

Э

Электрокипяtilьник-кофеварка 118

Электрокипяtilьники 112

СОДЕРЖАНИЕ

Индукционные плиты 2

Грили 6

Поверхности жарочные 12

Фритюрницы 14

Коптильни 18

Блинницы 20

Вафельницы 22

Оборудование для фаст-фуда 34

Витрины тепловые 42

Дегидраторы 46

Печи СВЧ 52

Макароноварки 56

Рисоварки 58

Термостаты 60

Пароварки для дим самов 62

Картофелечистки 64

Аппарат для нарезки картофеля спиралью 66

Прессы для нарезки 68

Станции для фасовки картофеля фри 70

Овощерезки 72

Куттеры 74

Слайсеры 76

Измельчители льда 78

Измельчители для специй 80

Прессы для гамбургеров 82

Мясорыхлители 84

Маринаторы-мясомассажеры 86

Пилы для мяса 88

Фаршемешалки 90

Шприцы колбасные 92

Мармиты 96

Подогреватели 100

Диспенсеры 104

Кофемашины автоматические 106

Кофемолки 108

Вспениватель молока 110

Электрокипяtilьники 112

Электрокипяtilьник-кофеварка 118

Тостеры 120

Душирующие устройства 122

Измельчители пищевых отходов 126

Ловушки для насекомых 128

Стерилизаторы для ножей 130



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 индукционных плит AIRHOT

IP2000



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	280x360x70 мм
Вес	2,4 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	15 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности 280x360 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 8 уровней мощности
- Сенсорная панель управления
- 10 температурных режимов
- LED-дисплей



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ



IP2000 SLIM



Материал корпуса	пластик
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355x280x60 мм
Вес	3 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	15 кг
Температурный режим	+60...+270 °C

- Размер рабочей поверхности \varnothing 200 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 8 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 8 температурных режимов



IP2000 E



Материал корпуса	ударопрочный пластик
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	277x348x64 мм
Вес	1,5 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	10 кг
Температурный режим	+80...+240 °C

- 5 уровней мощности
- 5 температурных режимов
- Сенсорная панель управления
- без таймера



IP3500



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355x432x103 мм
Вес	4,8 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	35 кг
Температурный режим	+60...+240 °C

- Размер рабочей поверхности \varnothing 240 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 13 уровней мощности, импульсный режим
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов



IP3500 T



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355x432x103 мм
Вес	4,8 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	30 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



IP3500 M



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	30 кг
Температурный режим	+60...+240 °С

- Размер рабочей поверхности \varnothing 240 мм
- Шаг таймера: 5 мин
- 13 уровней мощности
- Электромеханическая панель управления
- 2 вентилятора
- 10 температурных режимов



IP3500 DS



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

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



IP3500 WOK



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×432×131 мм
Вес	5,1 кг
Диаметр/глубина WOK	272/40 мм
Макс. нагрузка на пов-ть	30 кг
Температурный режим	+60...+240 °С

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



IP3500 D

двухконфорочная



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1,8 + 1,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	608×370×70 мм
Вес	5,6 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	15 кг
Температурный режим	+60...+240 °С

- Размер рабочей поверхности \varnothing 238+238 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 7 уровней мощности
- Сенсорная панель управления
- LED-дисплей
- 10 температурных режимов



IP3500 D SLIM

двухконфорочная



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1,8 + 1,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	600×360×65 мм
Вес	8,9 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	15 кг
Температурный режим	+60...+240 °С

- Размер рабочей поверхности \varnothing 200+200 мм
- Таймер 3 часа
- Шаг таймера: 5 мин
- 8 уровней мощности
- Электронная панель управления
- 10 температурных режимов



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	50 кг
Температурный режим	+60...+240 °С

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



IP5000 WOK



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 °С

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



IP7000 D

двухконфорочная



Мощность	3,5 + 3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	683×430×110 мм
Вес	9,8 кг
Макс. нагрузка на пов-ть	25 кг
Размер каждого стекла	30×30 см
Температурный режим	+60...+240 °С

- Размер рабочей поверхности \varnothing 238+238 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)





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		580×400×210		580×400×210	
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)



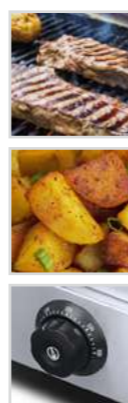
SGE-580

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. Стеклопакетные 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



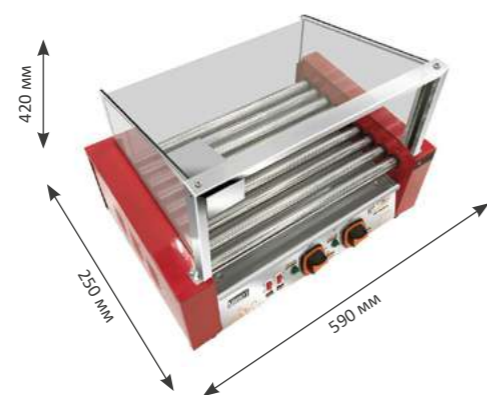
	RG-5	RG-7	RG-9	RG-11
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,8	1,05	1,35	1,65
Габариты, мм	560×255×178	560×330×178	560×410×178	560×485×178
Температурный режим, °С	+50...+300	+50...+300	+50...+300	+50...+300
Количество роликов, шт	5	7	9	11
Раздельное управление нагревом	нет	есть	есть	есть

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, °С	+50...+250	+50...+250	+50...+250
Количество роликов, шт	5*	7*	9*
Раздельное управление нагревом	есть	есть	есть

RG-9BW

для хот-догов с отделением для подогрева булочек



Материал корпуса — нержавеющая сталь
 Мощность — 1,65 кВт
 Напряжение — 220 В
 Габариты — 580×425×300 мм
 Вес — 12 кг

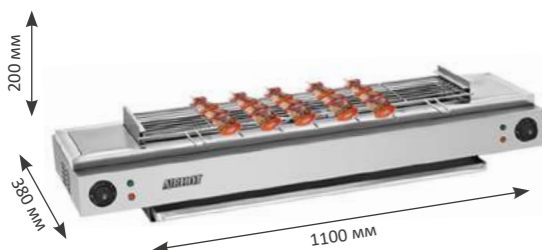
- Размеры отделения для подогрева булочек — 460×447×88 мм



Грили для барбекю

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

BG-70



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

- Различные зоны нагрева



Гриль для шаурмы

Грили для шаурмы повсеместно используются в системе уличной торговли благодаря своей высокой производительности, простоте и надежности конструкции. Основной плюс 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 — нержавеющая сталь
 Мощность — 8,1 кВт
 Напряжение — 380 В
 Габариты — 520×625×935 мм
 Вес — 31 кг
 Температурный режим — +50...+300 °С

- 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 30 кг
- Электропривод
- Привод снизу



Ножи электрические для шаурмы

KS-100E



Материал ножа — нержавеющая сталь
 Мощность — 0,08 кВт
 Напряжение — 220 В
 Габариты — 202×113×190 мм
 Вес — 1,3 кг
 Производительность — 60 кг/ч

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



KS-100C

беспроводной



Материал ножа — нержавеющая сталь
 Мощность — 0,08 кВт
 Напряжение — 220 В
 Габариты — 199×125×184 мм
 Вес — 1,3 кг
 Время непрерывной работы от аккумулятора: 28-30 мин

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





ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ

GE-550/F

GE-550/G

GE-730/G

GE-730/FG

GE-730/F

GE-550/F



GE-730/G



GE-730/FG



	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	гладкая	рифленая	рифленая	комбинированная	гладкая
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





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



	EEF6	EEF8
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,8
Габариты, мм	285×450×310	285×450×360
Вес, кг	4	5
Объем, л	6	8
Темп. режим, °С	+60...+200	+60...+200
Материал корпуса	нерж. сталь	нерж. сталь AISI 201

- Механическая панель управления



EEF6+6

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	5,3	7
Объем, л	6+6	16
Темп. режим, °С	+60...+200	+60...+200
Материал корпуса	нерж. сталь	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, °С	+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	538×415×345	380×440×350	730×440×350
Объем, л	8	8+8	10	10+10
Температурный режим, °С	+60...+200	+60...+200	+60...+200	+60...+200

ФРИТЮРНИЦЫ

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, °С	+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, °С	+60...+200	+60...+200	+50...+200	+50...+200

EF16S

на подставке



Материал корпуса: нерж. сталь
 Материал ванны: нерж. сталь
 Объем ванны: 16 л
 Мощность: 5 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 499×337×910 мм
 Вес: 17,5 кг
 Температурный режим: +50...+200 °С

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



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.

ЕС-6

ЕС-16

ЕС-38



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

	ЕС-6	ЕС-16	ЕС-38
Габариты, мм	580×562×361	585×515×370	1200×515×370
Вес, кг	13,7	7,7	14
Объем, л	31	16	38
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
Мощность, кВт	3	3	6
Напряжение, В	220	220	220
Температурный режим, °С	+60...+200	+60...+200	+60...+200
Габариты корзины, мм	490×275×100	275×235×127	550×240×110,5

КОПТИЛЬНИ



КОПТИЛЬНИ

Электрические коптильни холодного и горячего копчения Airhot с интуитивно понятным управлением приготовят копченые продукты, разнообразят меню и продлят срок хранения продуктов. Оборудование работает на древесной щепе, требует подключения к вентиляции.



ESM-101	НОВИНКА!	ESM-101	
ESM-102	НОВИНКА!	ESM-102	
ESM-103	НОВИНКА!	ESM-103	

	ESM-101	ESM-102	ESM-103
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	1	1,2	0,8
Габариты, мм	580x443x910	514x517x520	433x472x398
Размер полок	395 x 320 x 7,3 мм	395 x 320 x 7,3 мм	280 x 240 x 6,5 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 201	нержавеющая сталь AISI 201	крашеная нержавеющая сталь AISI 201
Температурный режим	+30...+125 °С	+30...+260 °С	+30...+110 °С
Производительность	20 кг* (в зависимости от типа сырья)	10 кг* (в зависимости от типа сырья)	5 кг* (в зависимости от типа сырья)
Количество полок, шт.	4	2	2
Вес, кг	32	27	12,4
Таймер	12	24	12
Панель управления	Электронно-механическая панель управления	Электронная панель управления	Электронно-механическая панель управления



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	одинарная

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



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



BE-1



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

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



ВАФЕЛЬНИЦЫ

Вафельницы для бельгийских вафель



WE-1B для бельгийских вафель



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

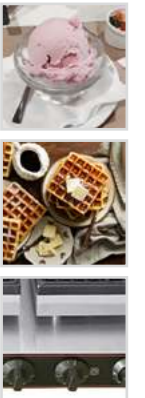


WE-1BD для бельгийских вафель двойная



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-2B для бельгийских вафель



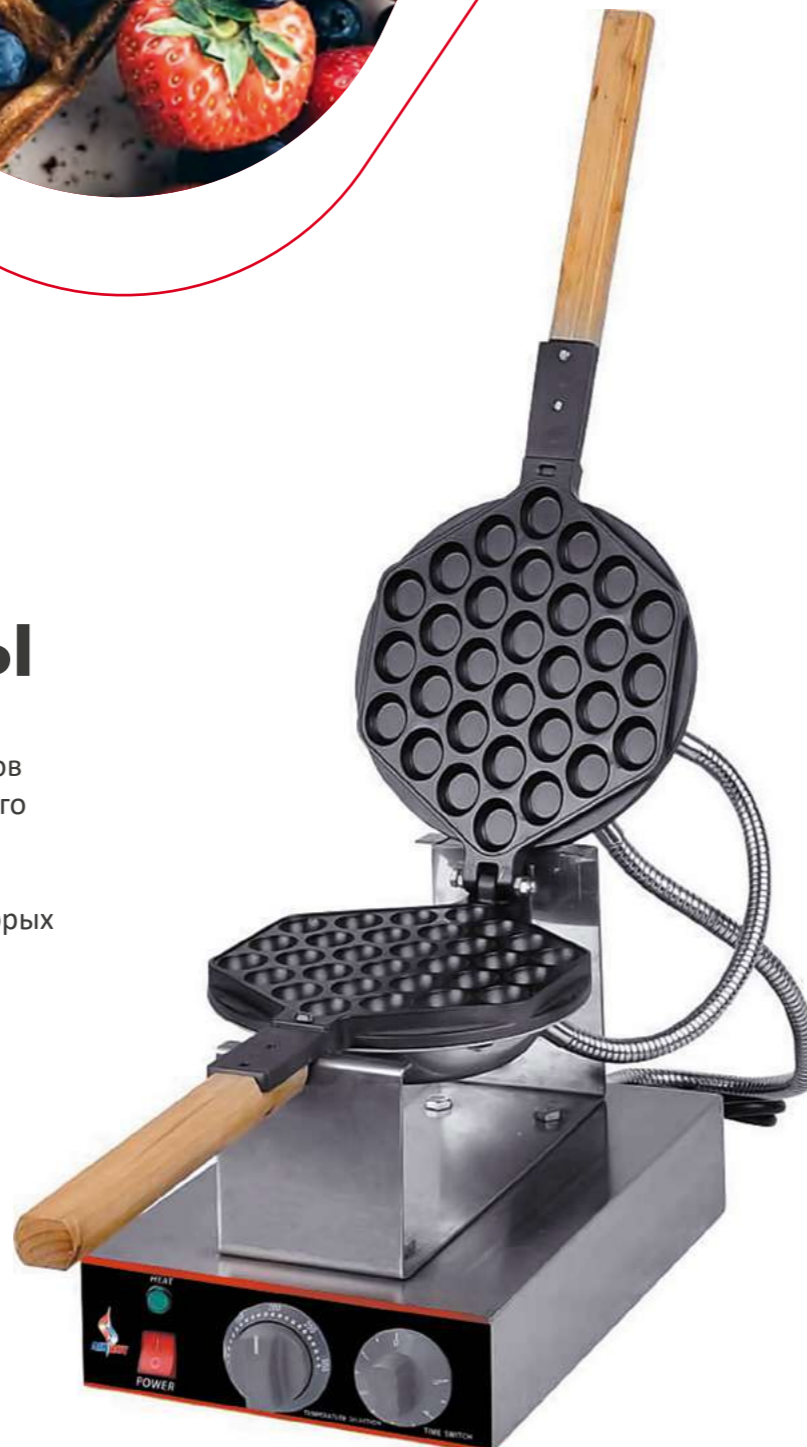
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти	алюминий с антиприг. покр.
Мощность	1,6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	290×355×245 мм
Вес	7,5 кг

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



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-1

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: \varnothing 175 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин
- Количество вафель — 4 шт
- Толщина вафель — 12 мм



WE-1SD

для тонкой вафли двойная



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

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



WE-1D

для бельгийских вафель



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

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



Вафельницы для корн-догов

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



Вафельницы для тонких вафель

WE-1S

для тонкой вафли



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

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



WS-2

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 кг

- Размер рабочей поверхности: 321×183 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2–3 мин



ВАФЕЛЬНИЦЫ

WS-3 для корн-догов



Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Материал жарочн. пов-ти: алюминий с антиприг. покр.
 Мощность: 1,55 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 335×300×245 мм
 Вес: 9 кг

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



WWN-12 COFFEE BEAN кофейные зерна



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

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



Вафельницы для хрустящих палочек

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



Вафельницы Тайяки

WBF-3 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



Вафельницы-орешницы

WT-21 NUT вафельница-орешница



Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Материал жарочн. пов-ти: литой алюминий с антиприг. покр.
 Мощность: 1,4 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 350×305×195 мм
 Вес: 7,3 кг

- Размер рабочей поверхности: ϕ 150 мм
- Механическая панель управления



WBFT-6 рыбки тайяки



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



Вафельницы фигурные

WBF-6
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-4 FOX
лисица



Материал корпуса нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти алюминий с антиприг. покр.
Мощность 1,8 кВт
Напряжение 220 В
Габариты 310×360×235 мм
Вес 9 кг

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



WBSF-4 SUNFLOWER
подсолнечник



Материал корпуса нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти алюминий с антиприг. покр.
Мощность 1,8 кВт
Напряжение 220 В
Габариты 310×360×240 мм
Вес 8 кг

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



WB-HK1 BUBBLE WAFFLE

для гонконгских вафель



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

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



WBSH-4 SHEEP

овечка



Материал корпуса нержавеющая сталь
Материал жарочн. пов-ти алюминий с антиприг. покр.
Мощность 1,8 кВт
Напряжение 220 В
Габариты 310×360×235 мм
Вес 9 кг

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



WBS-2

для сэндвичей



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

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



ВАФЕЛЬНИЦЫ

WEN-4 HEART

сердце



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

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



DM-12

вафельница для кексов в виде пончиков



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	6,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 270×186 мм
- Для 12 пончиков
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель — 2-3 мин
- Размеры пончика: внутр. \varnothing 10 мм, внешн. \varnothing 50 мм
- Вафельница для кексов в виде пончиков



WBF-2F FLOWER

цветок



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

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



WB UFO

для корейских бургеров



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	250×400×300 мм
Вес	8,7 кг
Мощность	1,3 кВт
Напряжение	220 В

- Механическая панель управления



Вафельницы для кексов в виде пончиков и корейских бургеров

DM-6

вафельница для кексов в виде пончиков



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

- Размер рабочей поверхности: 270×186 мм
- Для 6 пончиков
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель — 2-3 мин
- Размеры пончика: внутр. \varnothing 35 мм, внешн. \varnothing 80 мм
- Вафельница для кексов в виде пончиков



WT-15

для тарталеток



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	10,5 кг

- Размер рабочей поверхности: 321×183 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- На 15 тарталеток круглой (42×48 мм) и квадратной формы (42×42×48 мм)



WT-8

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 °С



Аппараты для тарталеток

Аппарат для тарталеток AIRHOT ТМ–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.

ТМ-L



Мощность: 3,2 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 440×520×430 мм
 Производительность: 700 тарталеток/час
 Вес: 20 кг

- Таймер
- Терморегулятор

* формы в комплект не входят



Формы для тарталеток



TM-13 TM-23

	TM-13	TM-23
Максимальный размер, мм	ø70	42×35
Высота, мм	19,5	18
Кол-во ячеек, шт	13	30
Толщина края, мм	4,5	3,5
Толщина дна, мм	4	3,5





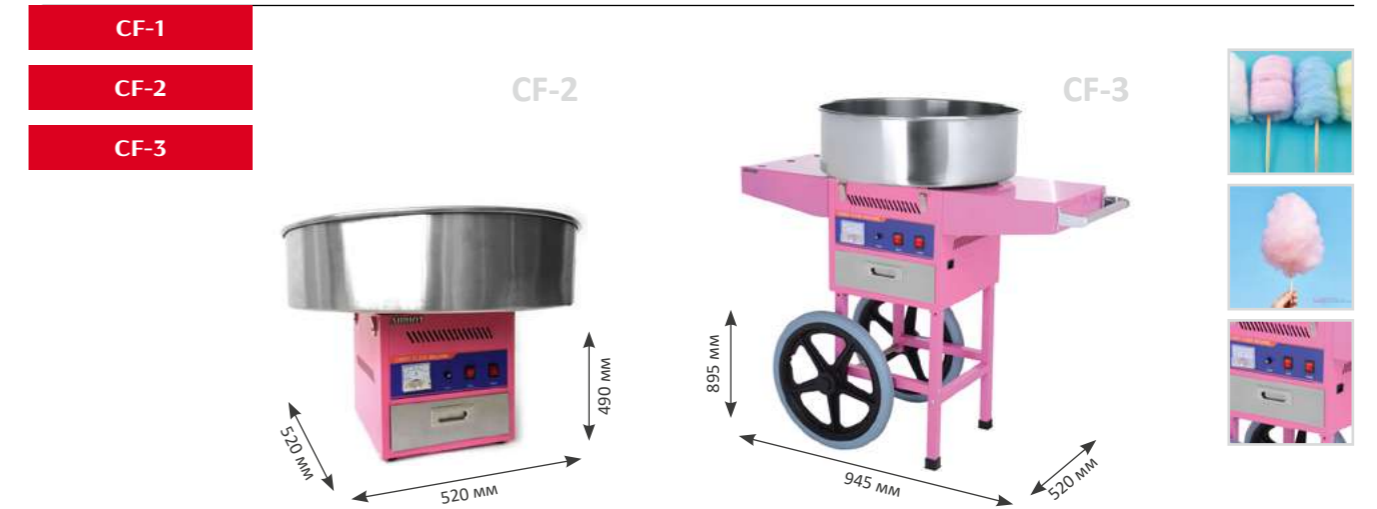
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА

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

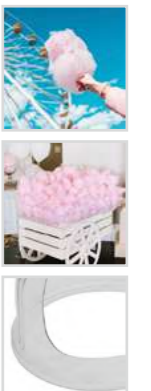
* тележка в комплекте

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 1,44 кВт
 Габариты аппараты 560×420×760 мм
 Производительность 227 г/мин

- Подсветка продукта



POP-6E



Напряжение 220 В
 Мощность 1,44 кВт
 Габариты аппараты 500×370×680 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



	CS-30	CS-40
Габариты, мм	427x480x538	427x480x574
Вес, кг	6,9	6,7
Объем, л	30	40
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 201	
Мощность, кВт	2	2,5
Напряжение, В	220	
Температурный режим, °С	+30...+100	

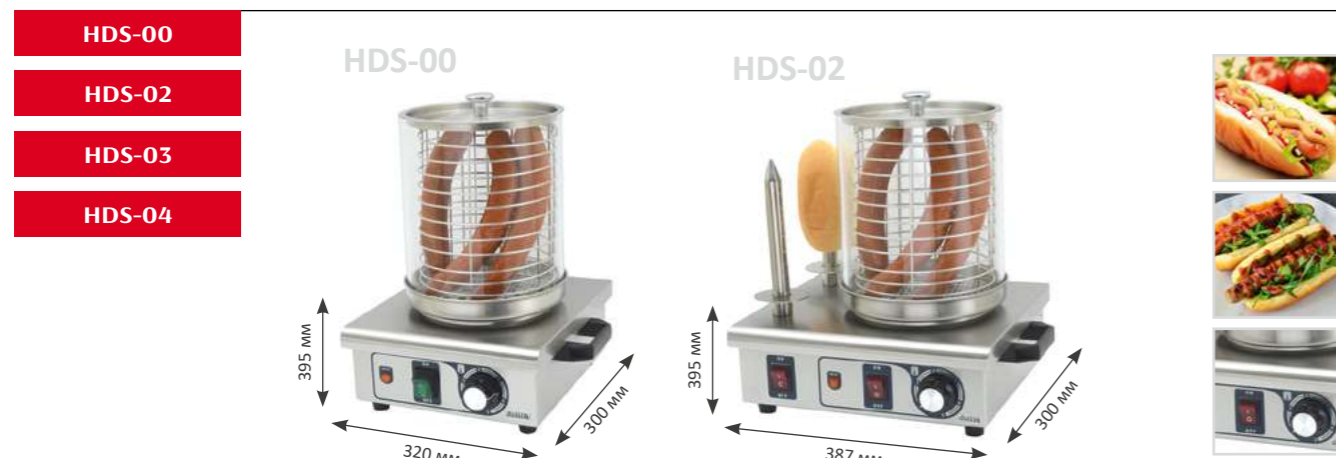


- Закрытый тэн
- Разделитель в комплекте
- Индикатор нагрева
- Автоматический контроль уровня и температуры воды, наличие аварийного термостата
- Предусмотрен слив отработанной воды
- Механическая панель управления



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
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,45	0,5	0,52	0,65
Габариты, мм	320×300×395	387×300×395	537×300×395	540×300×395
Температурный режим, °С	+30...+110	+30...+110	+30...+110	+30...+110
Описание	для разогрева сосисок	на 2 хот-дого	на 3 хот-дого	на 4 хот-дого

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: нержавеющая сталь
 Материал отсеков: чугун с антипригарным покрытием
 Мощность: 1,6 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 410×200×230 мм
 Вес: 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.



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

- Размер рабочей поверхности: 260×260 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 ТМ-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: нержавеющая сталь
 Мощность: 3,7 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 550×295×540 мм
 Вес: 30 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 глнтвейна

Аппараты для горячего шоколада предназначены для раздачи горячих напитков. Приготовленный напиток (горячий шоколад, глнтвейн, 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.

СНОСО-5

СНОСО-10



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

- Материал основания: пластик
- Съёмная ёмкость из высокопрочного пищевого поликарбоната
- Температурный режим: +30...+90 °С
- LED-дисплей с индикацией температуры
- Каплесборник
- Эргономичный дизайн





ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

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



ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ



HW-1



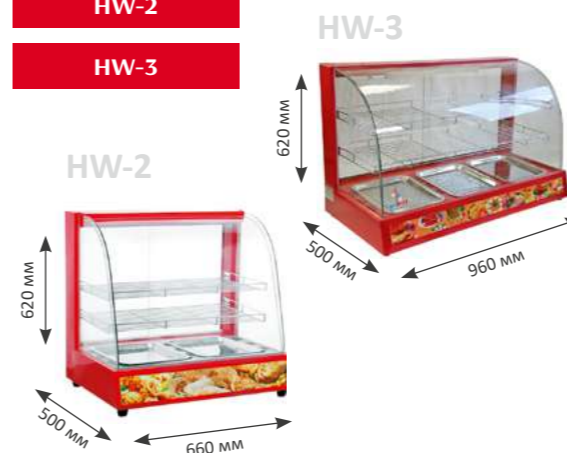
Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 350×425×500 мм
 Напряжение: 220 В
 Мощность: 0,85 кВт
 Температурный режим: +30...+85 °С

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



HW-2

HW-3



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



HW-50



Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Габариты: 554×362×376 мм
 Напряжение: 220 В
 Мощность: 0,8 кВт
 Температурный режим: +30...+90 °С

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



HW-60-1

HW-60-2



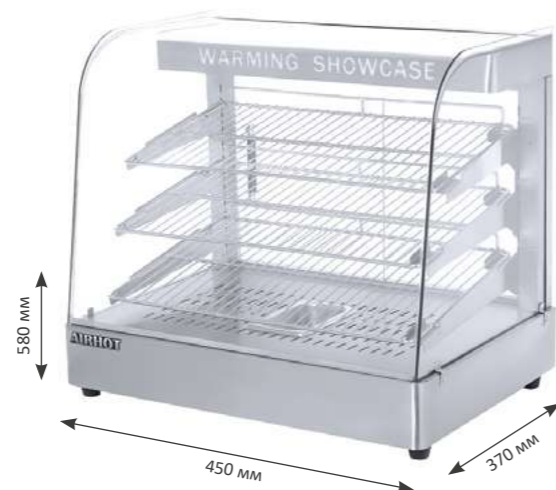
	HW-60-1	HW-60-2
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,84	1,84
Габариты, мм	660×485×610	900×485×610
Температурный диапазон, °С	+30...+90	+30...+90
Количество полок, шт	3	3



HW-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

HWS-4

паровая
для пянсе



Напряжение	220 В
Мощность	1,1 кВт
Габариты	450×390×760 мм
Температурный режим	+30...+110 °C
Количество полок	5 шт



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.

HW-50R



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	554×376×376 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,8 кВт
Температурный режим	+30...+90 °C
Вес	15,3 кг
Объем	45 л

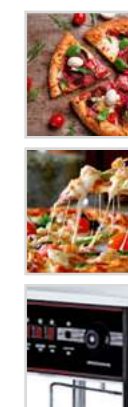


PD

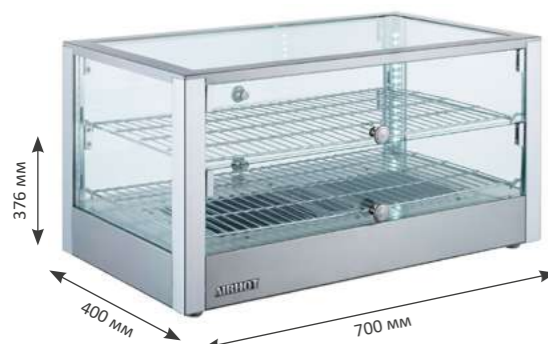
HW-108



	PD	HW-108
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,6	1,2
Габариты, мм	490×490×810	470×470×870
Температурный диапазон, °C	+30...+90	+30...+90
Количество полок	4	4
Тип полок	вращающиеся	



HW-80



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	700×400×376 мм
Размер полок	338×602 мм
Напряжение	220 В
Мощность	1 кВт
Температурный режим	+30...+90 °C
Вес	18 кг
Объем	80 л





ДЕГИДРАТОРЫ

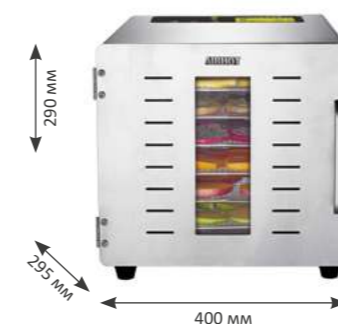
Дегидраторы — это важные помощники на пути к здоровому питанию. Дегидратор представляет собой высокотехнологичную сушилку, предназначенную для получения качественных обезвоженных продуктов. Данное оборудование поможет сохранить сезонные продукты на долгое время без потери их полезных свойств

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
Таймер	0-24 часов	
Расстояние между решетками, мм	35	30
Количество уровней, шт	6	10

- Дезинфекция

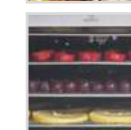


FD-6G



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	370×275×320 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0,5 кВт
Регулируемая температура	+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

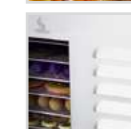


FD-10G

FD-16G



	FD-10G	FD-16G
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1	1,5
Габариты, мм	545×420×380	545×420×630
Таймер	0-15 часов	
Размер ячеек, мм	8×8	8×8
Расстояние между решетками, мм	30	35
Количество уровней, шт	10	16
Размер решетки	396×396 мм	396×396 мм



FD-16R

роторный



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	550×420×745 мм
Напряжение	220 В
Мощность	1,8 кВт
Регулируемая температура	+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-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-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: 2 кг
 Температурный режим: +30...+85 °С
 Количество полок: 6 шт
 Размер решетки: 300×280 мм
 Таймер: 24 часа

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



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



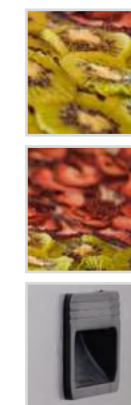
FD-6 GLASS-L

FD-8 GLASS-L

FD-12 GLASS-L



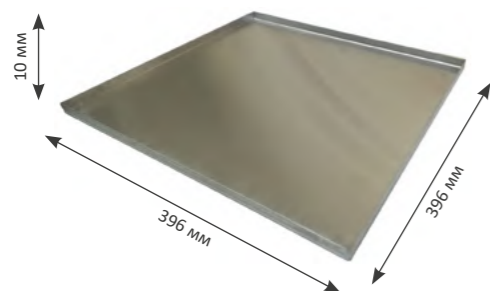
- Шаг таймера — 5 минут
- Сенсорная панель управления
- Стеклопанель дверца



FD-10

поддон для пастилы для дегидратора

FD-16

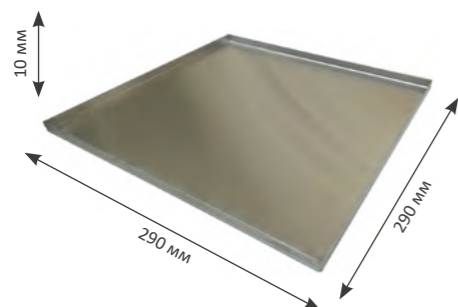


Габариты: 396×396 мм

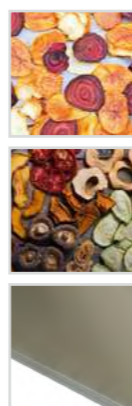


FD-6

поддон для пастилы для дегидратора



Габариты: 290×290 мм



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-L	FD-8 GLASS-L	FD-12 GLASS-L
Габариты, мм	345×395×225	345×395×225	350×450×380
Вес, кг	8	8	12
Объем, л	23	23	29
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304		
Мощность, кВт	0,5	0,5	0,8
Напряжение, В	220		
Макс. нагрузка на пов-ть, кг	2		
Температурный режим, °С	+30...+85 °С		
Количество полок, шт	6	8	12
Габариты камеры, мм	345×395×225	345×395×225	350×450×380
Таймер	30 мин - 24 часов		

FD-6 GLASS-SM **НОВИНКА!**



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 +20...+90 °С
 Количество полок 6 шт
 Размер решетки 250×250 мм

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



FD-8 GLASS-DM **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 **НОВИНКА!**



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



	FD-10 GLASS-B	FD-12 GLASS-B
Габариты, мм	420×315×395	420×315×450
Вес, кг	9,7	11,2
Объем, л	56	59
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 304	
Мощность, кВт	0,8	
Напряжение, В	220	
Макс. нагрузка на пов-ть, кг	3	
Температурный режим, °С	+20...+90	
Количество полок, шт	10	12
Габариты камеры, мм	345×395×225	350×450×380





ПЕЧИ СВЧ

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



ПЕЧИ СВЧ



MICRO WAVE AMW-1100NE-II 34L DIGITAL



Габариты	553x488x343 мм
Вес	19,2 кг
Объём	34 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	230 В

- Электронная панель управления
- Без поворотного стола



MICRO WAVE AMW-1100NML-II 25L MANUAL



Габариты	511x430x311 мм
Вес	14,7 кг
Объём	25 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,55 кВт
Напряжение	230 В

- Механическая панель управления
- Без поворотного стола



MICRO WAVE AMW-1100NEL-II 25L DIGITAL



Габариты	511x432x311 мм
Вес	14,7 кг
Объём	25 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,55 кВт
Напряжение	230 В

- Электронная панель управления
- Без поворотного стола



MICRO WAVE AMW-1100NM-II 34L MANUAL



Габариты	553x488x343 мм
Вес	19,2 кг
Объём	34 л
Материал корпуса	нерж. сталь AISI 304
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	230 В

- Механическая панель управления
- Без поворотного стола



WP900-23L M



Материал камеры	нержавеющая сталь
Материал корпуса	металл
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×389×281 мм
Вес	12,8 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	окрашенная сталь
Материал корпуса	окрашенная сталь
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	539×432×300 мм
Габариты камеры	354×358×240 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 315 мм





МАКАРОНОВАРКИ



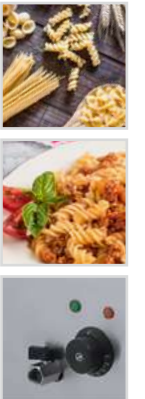
PC-4

PC-6



	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 ванны 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



- RC-42 10Л
- НОВИНКА!
- RC-5 13Л
- RC-180 18Л
- НОВИНКА!



	RC-42 10Л	RC-5 13Л	RC-180 18Л
Габариты, мм	380x440x320	380x440x340	470x545x345
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		



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

- 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	410x347x295	445x380x310	465x405x320	530x455x350
Объем чаши, л	8	9	13	15
Макс загрузка сырого риса, кг	3,2	3,7	4,8	8





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	1,4 кг
Температурный режим	0...+99,5 °С

- Настройка температуры в °С и °F
- Погрешность температуры не более 0,1 °С
- Сенсорная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 99 ч : 59 мин

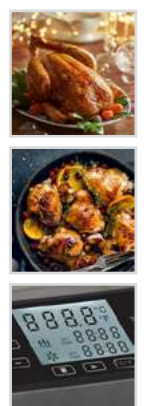


SOUS-VIDE SV-30



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	140×110×332 мм
Оптимальный рабочий объем	до 30 л
Мощность	1,5 кВт
Вес	2,5 кг
Температурный режим	0...+90 °С

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



SOUS-VIDE SV-40



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

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



SOUS-VIDE SV-30E

НОВИНКА!



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	145×115×320 мм
Оптимальный рабочий объем	до 30 л
Мощность	1,2 кВт
Вес	2,1 кг
Температурный режим	+5...+99 °С

- Электронная панель управления





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



КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ



HLP-15 ECO



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

- Производительность 300-450 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	415×586×1090 мм
Вес	56,2 кг

- Производительность 150-200 кг/час
- Вместимость 8-10 кг
- С подключением к воде
- Мезгосборник
- Блокировка при открытой крышке



HLP-8 ECO



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	460×435×817 мм
Вес	51 кг

- Производительность 160-240кг/час
- Вместимость 8 кг
- Нет подключения к воде
- Мезгосборник в комплект не входит

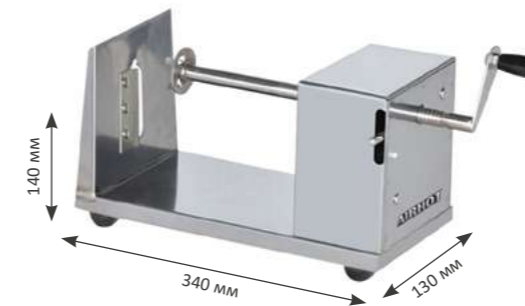




АППАРАТ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ СПИРАЛЬЮ



PSP-01



Материал: нержавеющая сталь
Габариты: 340×130×140 мм
Вес: 1 кг

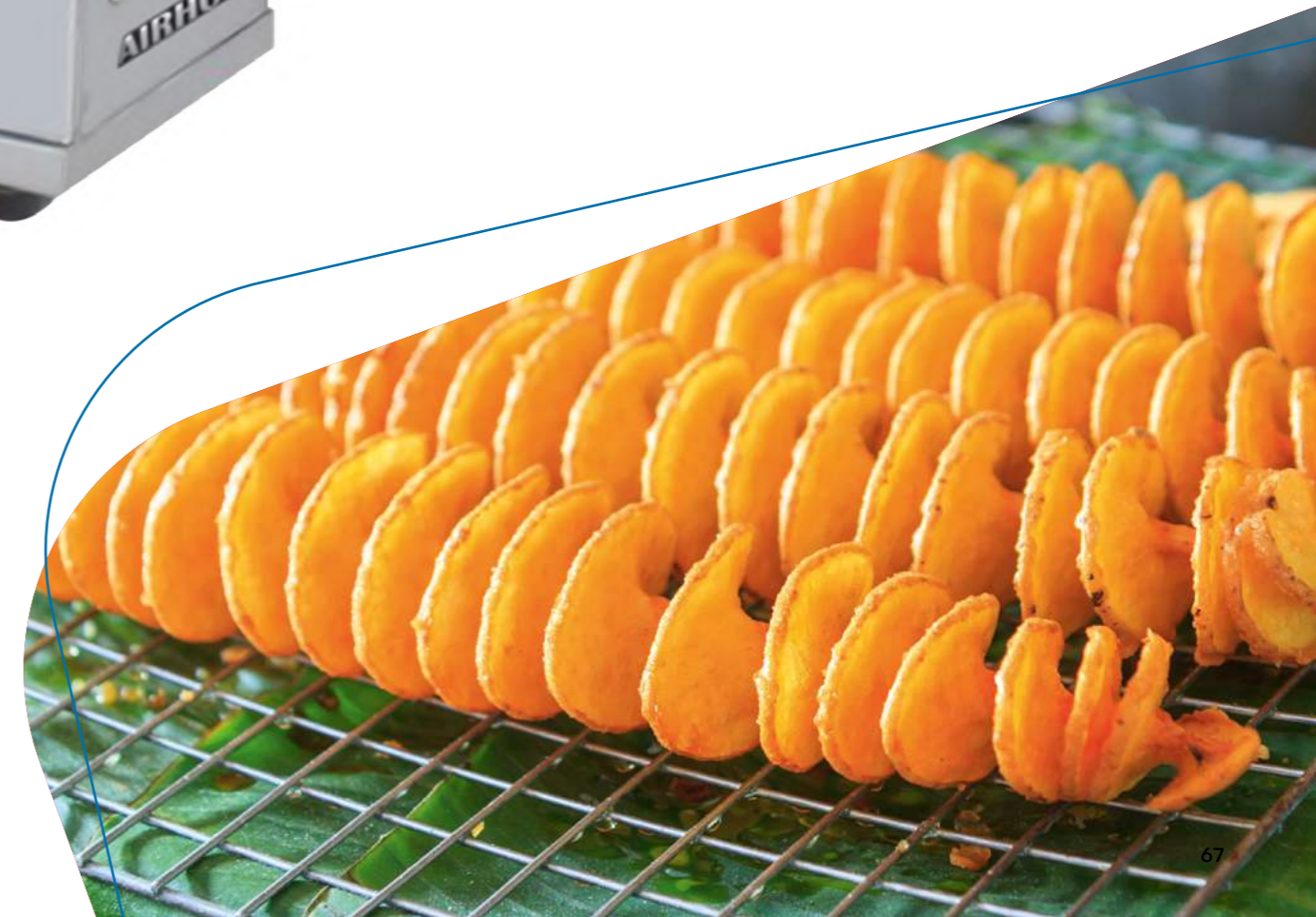
- Толщина нарезки 2-3 мм
- Нарезка картофеля осуществляется непосредственно на шампур диаметром до 4 мм
- Максимальная длина картофеля 16 см



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: нержавеющая сталь
Габариты: 330×140×641 мм
Вес: 4 кг

- Размеры матрицы 70×70 мм
- Размер ячейки 12×12 мм

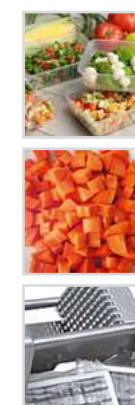


CP-03



Материал: алюминиевый сплав
Габариты: 380×195×240 мм
Вес: 3 кг

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





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



СТАНЦИИ ДЛЯ ФАСОВКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Станция для фасовки картофеля фри AIRHOT FCS-30 использования на предприятиях общественно 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.



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.

VC-180

ручная



Материал корпуса
Материал лезвия
Габариты
Вес
Толщина нарезки

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



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 днища	нержавеющая сталь
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	614×246×506 мм
Вес	22,5 кг
Производительность	300 кг/ч

В комплекте 5 дисков:

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





КУТТЕРЫ

МС-5 для мяса



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ёмкости	нержавеющая сталь
Мощность	0,84 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



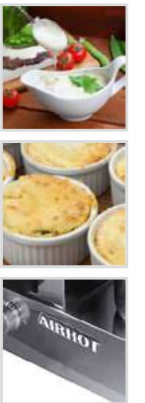
VC-6

VC-9



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

- Есть плавная регулировка скорости



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





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: пластик
 Материал каретки: нержавеющая сталь
 Диаметр ножа: 190 мм
 Толщина нарезки: 0-15 мм
 Мощность: 0,15 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 380×260×280 мм

- Толкатель в комплекте



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: нержавеющая сталь
 Габариты: 425×197×196 мм
 Вес: 5,18 кг

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



IC-2



Материал	пластик
Контейнер для сбора льда	пластик
Загрузочный бункер	поликарбонат
Материал чаши для льда	нержавеющая сталь
Габариты	170×220×460 мм
Мощность	0,08 кВт
Вес	3,6 кг

- Производительность (кг/ч): 12



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

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



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ДЛЯ СПЕЦИЙ



SG-100

SG-200

SG-400

НОВИНКА!

SG-100



	SG-100	SG-200	SG-400
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,65	1,4	1,6
Габариты, мм	165×138×335	160×179×350	160×193×350
Емкость, г	100	250	400
Частота вращения, об/мин	28 000	28 000	28 000
Вес	2,4 кг	3 кг	3 кг
Материал корпуса	нержавеющая сталь		
Середина корпуса	пластик		





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

- 500 бумажных подложек в комплекте





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

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



НОЖИ ДЛЯ MTS737



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%



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	0,4 кВт
Вес	46 кг

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



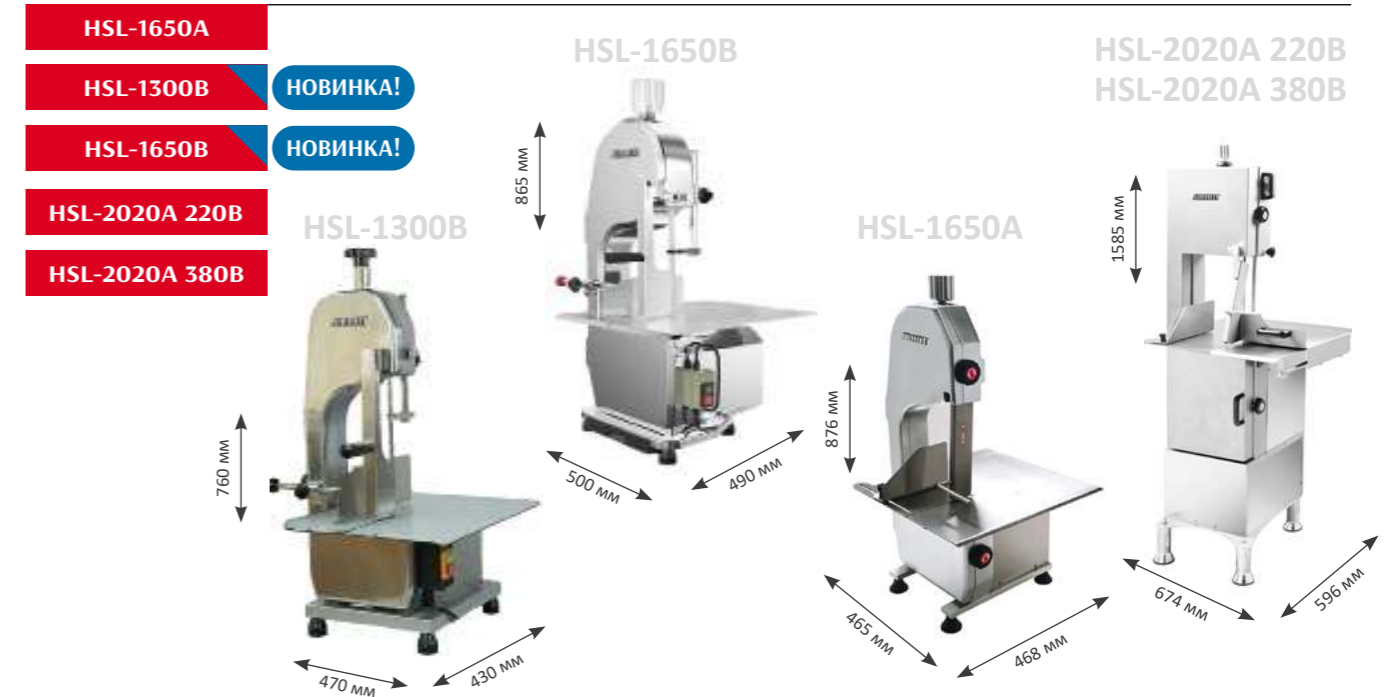


ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА

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-1300B	HSL-1650B	HSL-2020A 220B	HSL-2020A 380B
Напряжение, В	220	220	220	220	380
Мощность, кВт	0,75	0,75	1,5	1,5	1,5
Габариты, мм	468×465×876	470×430×760	500×490×865	596×674×1585	596×674×1585
Длина полотна, мм	1650	1300	1650	2020	2020
Высота реза, мм	220	260	275	280	280
Толщина реза, мм	4-180	4-160	4-180	4-180	4-180
Скорость м/с	16	10	15	16	18,8
Максимальный размер обрабатываемого куска, мм	171×245			202×304	202×304
Полотно для пилы, шт	1	1	1	1	1
Вес, кг	36	27	29	120,5	120,5
Материал корпуса	анодированный алюминий	магниево-алюминевый сплав	алюминий	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Размер рабочей поверхности		470×320 мм	490×380 мм		

HSL-1650E



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

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



ФАРШЕМЕШАЛКИ

Фаршемешалка — универсальный инструмент, широко использующийся 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)



ММ-11
механическая



Материал корпуса
Объем
Вместимость
Габариты
Вес

нержавеющая сталь
11 л
10 кг
320×230×300 мм
4,5 кг



ФАРШЕМЕШАЛКИ

- ММЕ-11**
- ММЕ-20** **НОВИНКА!**
- ММ-20**
- ММ-20FH** **НОВИНКА!**
- ММ-30FH** **НОВИНКА!**



	ММЕ-11	ММЕ-20	ММ-20	ММ-20FH	ММ-30FH
Материал корпуса	нержавеющая сталь				
Напряжение, В	220	220			
Мощность, кВт	0,3	0,3			
Габариты, мм	540x250x358	600x282x403	410x250x400	450x300x420	480x330x420
Вес, кг	22,5	24,5	8	9	10,25
Вместимость, кг	11	20	13-16	13-16	20-25
Полезная загрузка	7,5	15			
Объем	10 л		20 л	20 л	30 л
Тип бункера	Фиксированный бункер	Фиксированный бункер	Фиксированный бункер	Опрокидывающийся бункер	Опрокидывающийся бункер

- 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	720x510x1030	840x550x1110	880x560x1060	1010x590x1180
Вместимость, кг	35	50	70	100



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

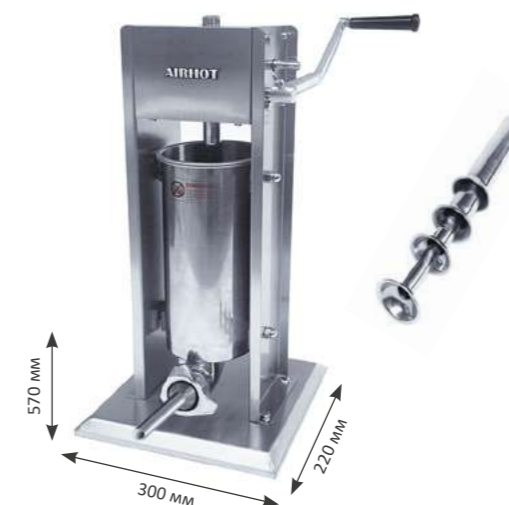
SV-7

SV-10

SV-15

**вертикальный
механический**

• насадки в комплекте (Ø16/22/32/38 мм)



	SV-3	SV-5	SV-7	SV-10	SV-15
Габариты, мм	380x405x530	400x405x650	420x405x790	475x482x608	475x482x738
Вместимость, кг	3	5	7	10	15
Описание	вертикальный	вертикальный	вертикальный	вертикальный	вертикальный

SH-3

SH-5

SH-7

**горизонтальный
механический**

• насадки в комплекте (Ø16/22/32/38 мм)



	SH-3	SH-5	SH-7
Габариты, мм	600x350x206	720x350x206	860x350x206
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

• насадки в комплекте (Ø16/19/25 мм)



	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 **НОВИНКА!**

SVE-25 **НОВИНКА!**

SVE-30 **НОВИНКА!**

• насадки в комплекте (Ø16/22/32/38 мм)



	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	440×330×815	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	44,5	32	33
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI 201				





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
Температурный режим	0... +95°C

- 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
Температурный режим	0... +95°C

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



SB-6000



Внутренняя поверхность	нержавеющая сталь
Корпус	крашеный металл
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	340×340×366 мм
Объем	9 л
Вес	4,55 кг
Температурный режим	0... +95°C

- 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	340×340×366 мм
Объем	9 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 гастроёмкости нагревается по принципу «водяной бани», что позволяет поддерживать вкусовые и питательные качества блюд без подгорания и пересушивания.

BM-11



Материал корпуса нержавеющая сталь
 Габариты 600x338x243 мм
 Мощность 1,2 кВт
 Вес 7,05 кг

- Кран для слива воды
- Температурный режим:
 - 1 режим — 30°C
 - 2 режим — 40°C
 - 3 режим — 64°C
 - 4 режим — 75°C
 - 5 режим — 95°C
- Возможность использования гастроёмкостей 3xGN1/3-150 или 2xGN1/2-150 (в комплект не входят)



SB-2



Материал корпуса нержавеющая сталь
 Габариты 600x338x321 мм
 Мощность 1,2 кВт
 Вес 10 кг
 Вместимость 16 л
 Уровней мощностей 5
 Высота мармита с крышкой 328 мм

- 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



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.

BM-4



Напряжение 220 В
 Мощность 1,5 кВт
 Габариты 700x590x235
 Кол-во гастроёмкостей 4xGN1/2-200
 Температурный режим +30...+110 °C

- Гастроёмкости входят в комплект поставки



BM-6



Напряжение 220 В
 Мощность 1,5 кВт
 Габариты 700x590x275
 Кол-во гастроёмкостей 6xGN1/3-150
 Температурный режим +30...+110 °C

- Гастроёмкости входят в комплект поставки



BM-100

BM-150



	BM-100	BM-150
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,5	1,8
Габариты, мм	1136x370x410	1480x370x410
Количество гастроёмкостей	4xGN1/3-100 1xGN1/2-100	6xGN1/3-100 1xGN1/2-100
Температурный режим, °C	0...+90 °C	0...+90 °C

- Гастроёмкости входят в комплект поставки





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	0,25	0,25	0,25
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-B-775	IR-C-775	IR-S-775
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,25	0,25	0,25
Габариты, мм	175×175×305	175×175×305	175×175×305
Цвет	черный	бронзовый	серебряный

IR-B-800

IR-S-800



	IR-B-800	IR-S-800
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,25	0,25
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	0,25	0,25	0,25
Габариты, мм	175×175×305	175×175×305	175×175×305
Цвет	черный	бронзовый	серебряный



Подогреватели блюд

WL-2



Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Мощность: 2 лампы по 0,25 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 450×350×720 мм
 Вес: 3 кг

- Две лампы по 250 Вт (в комплекте)
- Тип установки: настольная



FW-1



Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Мощность: 0,7 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 335×575×465 мм
 Вес: 6,2 кг

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



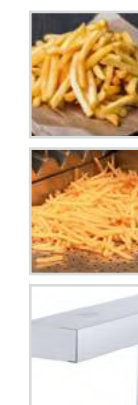
FW-2

для картофеля фри



Материал корпуса: нержавеющая сталь
 Мощность: 1 кВт
 Напряжение: 220 В
 Габариты: 342×605×555 мм
 Вес: 6,4 кг

- Тип установки: настольная
- Инфракрасный нагрев





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, °С	+30...+85	+30...+85



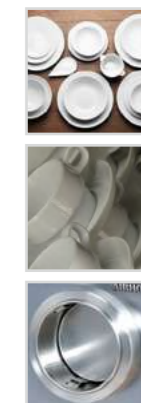
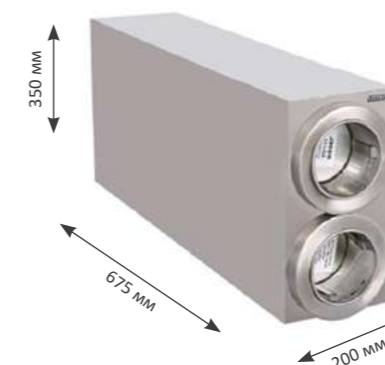
Диспенсеры для стаканов

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	200×675×350	200×675×350	200×700×640
Кол-во отсеков для стаканов	2	3	4
Вместимость стаканов в отсек	50-60 шт	50-60 шт	50-60 шт
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь



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



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

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 эспрессо / американо
- Встроенный капучинатор
- Режим двойного кофе
- Возможность использование 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



АС-715

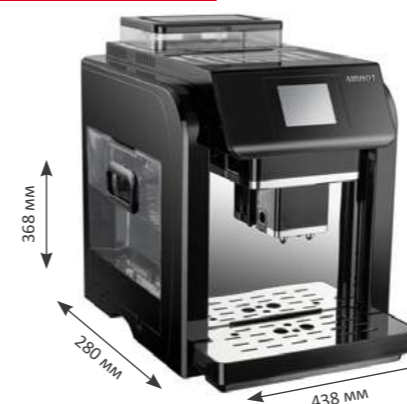


Мощность	1,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	438×280×368 мм
Вес	10,5 кг
Резервуар воды	2 л
Контейнер для кофе	300 г

- 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, эспрессо, американо и др.



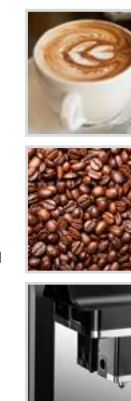
АС-717



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

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

- 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





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

- 3000 об/мин
- Бункер для зерен 280 г
- Скорость 1,8–2,5 г/с
- Бункер для зерен
- Регулятор скорости помола



ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА

MF-240



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	156×108×185 мм
Вес	1 кг

- Нагрев молока до 65 °С
- 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!





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 **серебристый**
- CWB-20 **черный**
- CWB-30
- CWB-35
- CWB-50
- 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	5,5
Объем, л	10,8	10,8	10,8
Расстояние от основания до крана, мм	180	180	180
Каплесборник	Есть	Есть	Есть
Производительность, л/ч	35	35	35

	CWB-30	CWB-35	CWB-50	CWB-60
Напряжение, В	220	220	220	380
Мощность, кВт	3	2,5	2,5	6
Габариты, мм	370×275×625	237×360×590	190×300×740	370×275×700
Вес, кг	6	6,3	6,4	9
Объем, л	28	20	30	40
Расстояние от основания до крана, мм	225	190	190	225
Каплесборник	Нет	Есть	Есть	Нет
Производительность, л/ч	28	32	36	78

• Электронная панель управления



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



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

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

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

- Аварийный термостат

Электрокипятильники заливные WBD с двойными стенками

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

WBD-10

WBD-15

WBD-20

WBD-30

WBD-35

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



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

WBDD-6

WBDD-8

WBDD-10

WBDD-16

WBDD-20

WBDD-30

WBDD-35

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

Электрокипятильники-кофеварки WBDD с электронной панелью управления

WBDD-20D

WBDD-30D

WBDD-35D

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

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

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК-КОФЕВАРКА

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



ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК-КОФЕВАРКА

CP06

CP10

CP15



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

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

CM-2



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

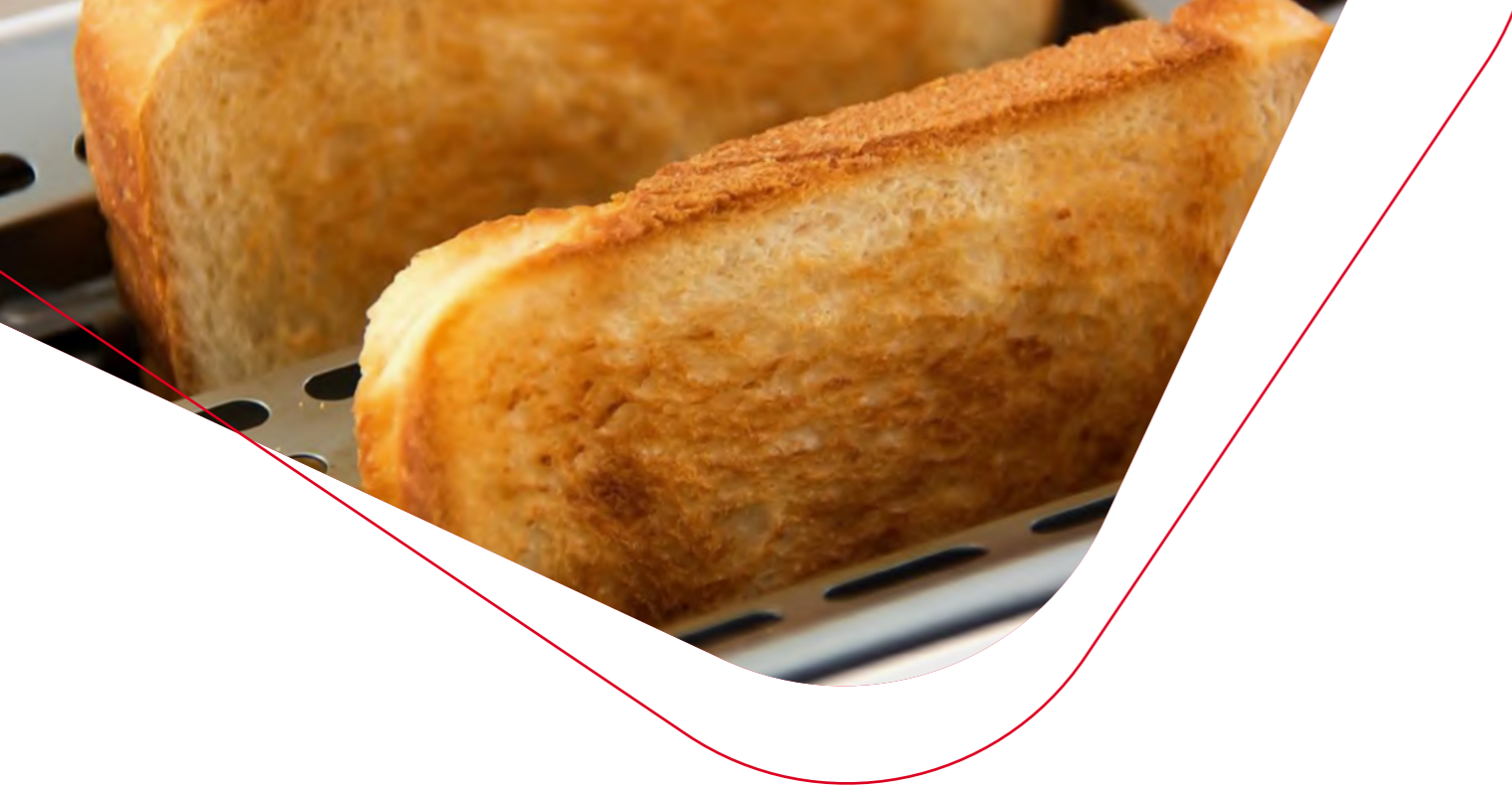
- Время приготовления кофе — 7 мин/кофейник
- Производительность — 140 чашек /час (16,8 л)
- Модель оснащена подставкой для кофейника и нагревательной плитой, поддерживающей температуру приготовленного напитка

*25 фильтров/мембран для кофе в комплекте



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





ТОСТЕРЫ

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

ТОСТЕРЫ

Тостер конвейерный

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

СТ-300



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

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



VT-4

VT-6



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



Тостер саламандра

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

HST-250

HST-270



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





ДУШИРУЮЩИЕ УСТРОЙСТВА

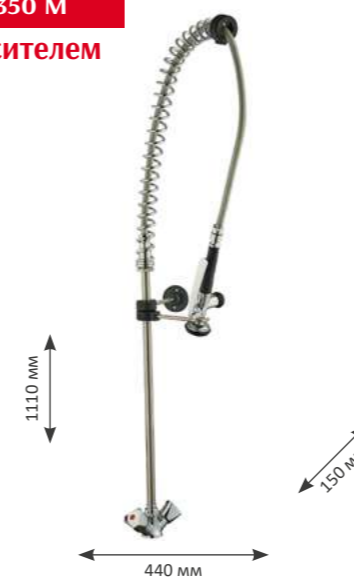
Душирующие устройства AIRHOT используются для предварительной очистки посуды перед загрузкой её в посудомоечную машину, а также для мытья овощей и фруктов на предприятиях общественного питания. Модели оснащены смесителем для горячей и холодной воды и кронштейном для крепления на стену. Корпус изготовлен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



ДУШИРУЮЩИЕ УСТРОЙСТВА



PR-350 M со смесителем

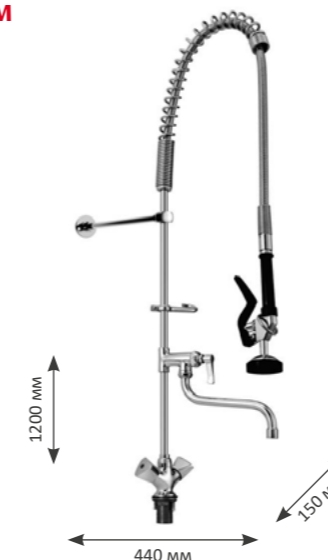


Габариты 150x440x1110 мм
Вес 3,1 кг

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



PR-350 MT со смесителем и краном



Габариты 150x440x1200 мм
Вес 3,8 кг

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



PR-350MTR со смесителем и краном

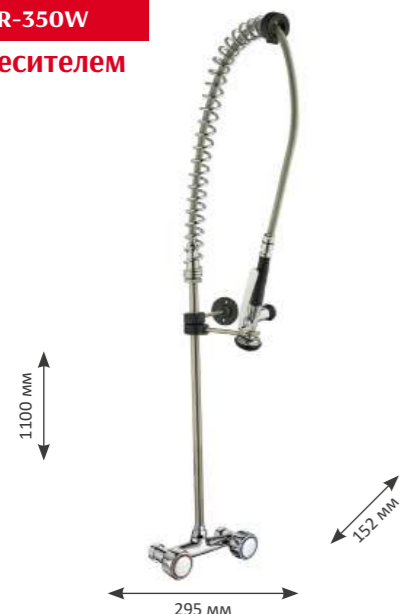


Габариты 60x450x1200 мм
Вес 3,8 кг
Диаметр отверстия для установки на раковину/столешницу 30 мм

- Корпус и излив изготовлены из латуни



PR-350W со смесителем

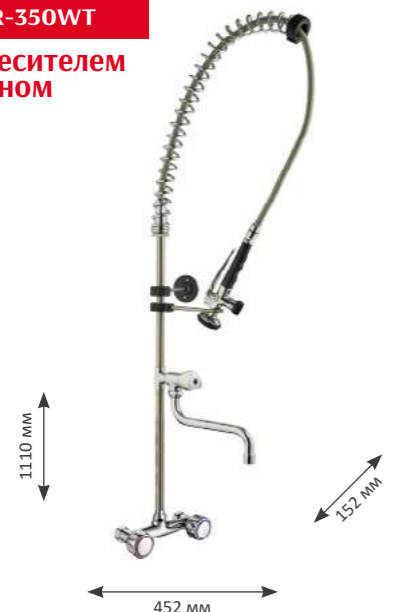


Габариты 152x295x1110 мм
 Вес 3,1 кг
 Диаметр отверстия для установки на раковину/столешницу 30 мм

- Корпус изготовлен из латуни



PR-350WT со смесителем и краном



Габариты 152x452x1110 мм
 Вес 3,7 кг
 Диаметр отверстия для установки на раковину/столешницу 30 мм

- Корпус изготовлен из латуни



PR-HR15 возвратное



Габариты 368x158x404 мм
 Вес 15,5 кг

- Шланг резиновый двухслойный
- длина шланга 15 м



PR-ST2 для печей и пароконвектоматов



Габариты 2134x30x65 мм
 Вес 0,58 кг

- Стальной корпус
- шланг резиновый двухслойный
- длина шланга 2 м





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 вращающегося 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
Уровень шума	60-65 дБ

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



FWD-550



Материал корпуса	АБС-пластик
Нож	закаленная нерж. сталь
Габариты	220×220×410 мм
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Вес	4,8 кг
Уровень шума	60-65 дБ

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



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
Уровень шума	60-65 дБ

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





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 прослужит 8 000 часов (чуть меньше двух лет работы), с электромагнитным трансформатором — вплоть до 100 000 часов (более десяти лет)

ЛОВУШКИ ДЛЯ НАСЕКОМЫХ



ИК-20W

ИК-40W

ИК-60W



	ИК-20W	ИК-40W	ИК-60W
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, Вт	32	45	60
Габариты, мм	395x95x295	630x112x370	645x100x325
Площадь действия, м ²	80	150	180
Количество ламп	2	2×20 Вт	3×20 Вт

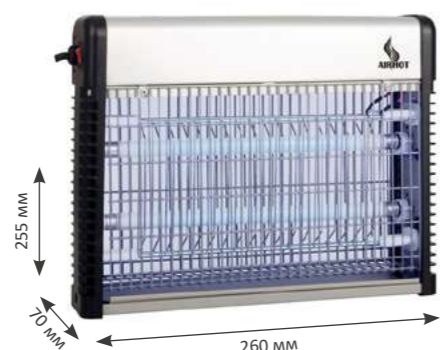
ИКЕ-12W

ИКЕ-16W

ИКЕ-20W

ИКЕ-30W

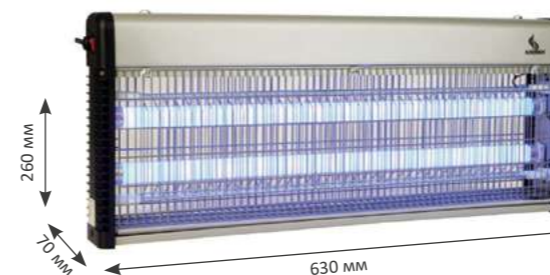
ИКЕ-40W



	ИКЕ-12W	ИКЕ-16W	ИКЕ-20W	ИКЕ-30W	ИКЕ-40W
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, Вт	12	16	20	30	40
Габариты, мм	255x70x260	340x72x264	275x73x260	485x70x260	640x70x260
Площадь действия, м ²	30	50	80	100	150
Количество ламп	2×6 Вт	2×8 Вт	2×10 Вт	2×15 Вт	2×20 Вт

ИК-20W LED

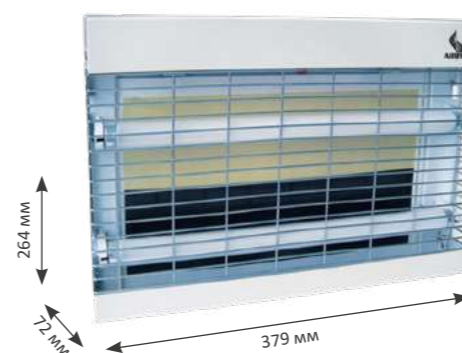
ИК-40W LED



	ИК-20W LED	ИК-40W LED
Напряжение, В	220	220
Мощность, Вт	20	40
Габариты, мм	277x70x260	630x70x260
Площадь действия, м ²	80	150
Количество ламп	2	2

ГТ-30W

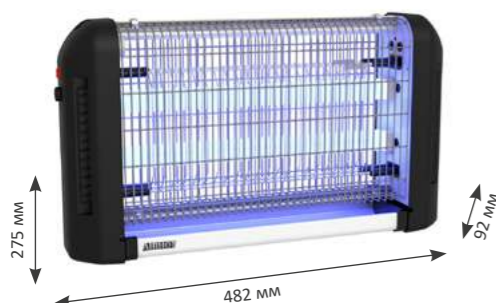
клеевая



Напряжение	220 В
Мощность	30 Вт
Габариты	671x61x302 мм
Площадь действия	100 м ²
Количество ламп	2×15Вт

ИКК-20W

ИКК-40W



	ИКК-20W	ИКК-40W
Напряжение, В	220	220
Мощность, Вт	20	40
Габариты, мм	480x100x260	715x100x260
Площадь действия, м ²	80	150
Количество ламп, шт	2×10 Вт	2×20 Вт

- Цепь для подвешивания
- Поддон



СТЕРИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

KS-10

KS-15

KS-20

KS-10



KS-15



	KS-10	KS-15	KS-20
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,01	0,08	0,015
Габариты, мм	500x150x605	450x160x600	510x160x600
Вместимость	10 ножей	15 ножей	20 ножей
Таймер	60 мин	120 мин	120 мин
Вес, кг	6,5	8,3	9,6

- 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





WWW.RP.RU/EQUIPMENT/AIRHOT/

+7 (495) 540 4600

