

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ для ФАСТ-ФУДА



Плиты индукционные	2
Грили	3
Ножи электрические для шаурмы	9
Печи СВЧ	10
Печи для пиццы	11
Поверхности жарочные	12
Блинницы	13
Вафельницы	14
Аппараты для тарталеток	17
Аппараты для чешских трубочек	18
Аппараты для сахарной ваты	20
Аппараты для попкорна	22
Аппараты для варки кукурузы	22
Аппараты для хот-догов	22
Электрокипяильники	23
Кофеварки	24
Кофемолки	25
Аппараты для горячего шоколада	26
Фритюрницы	27
Измельчители льда	28
Тостеры конвейерные	29
Витрины тепловые	29
Витрины для пиццы	32
Подогреватели блюд	33
Термостаты	34
Макаронотварки	35
Чебуречницы	35

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Шприцы колбасные	36
Слайсеры	37
Прессы для гамбургеров	38
Пилы для резки мяса	39
Маринатор мясомассажер	40
Мясорыхлители	41
Фаршемешалки	42
Куттеры	44
Картофелечистки	45
Овощерезки	45

ОБОРУДОВАНИЕ для РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД



Мармиты	46
---------	----

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Лампы инсектицидные	48
Стерилизаторы для ножей	48

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Подходят для всех типов кухонь, удобны на презентациях и мероприятиях выездного обслуживания. Максимальная нагрузка на плиту 25 кг. Тепло передается напрямую ко дну посуды, не нагревая конфорку, благодаря чему плита расходует меньше энергии. Экономичность, безопасность использования, скорость работы, поддержание заданной температуры и широкий температурный диапазон – главные составляющие индукционных плит Airhot.

► AIRHOT IP3500



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...300° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	351×450×120 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности, таймер
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора

► AIRHOT IP3500 M



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...300° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	351×450×150 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности
- Электромеханическая панель управления
- 2 вентилятора

► AIRHOT IP3500 WOK



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Диаметр/глубина WOK	272/40 мм
Температурный режим	60...300° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	351×450×150 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности и температуры, таймер
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора

ГРИЛИ

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

Контактные грили подходят для поджаривания овощей, мяса, рыбы, приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей. Для удобства и поддержания необходимой температуры грили оснащены регулятором температуры. Прогреваясь с двух сторон, продукты готовятся значительно быстрее и сохраняют максимум полезных свойств. Идеальны для ресторанов, гриль-баров, предприятий общественного питания – являются основой уличного фаст-фуда.

► AIRHOT CG



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	216×224 мм
нижняя (ребристая)	236×277 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	305×400×220 мм
Вес	12,8 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

► AIRHOT CG-FG



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	216×224 мм
нижняя (гладкая)	236×277 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	305×400×220 мм
Вес	13,5 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

ГРИЛИ
КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ
› AIRHOT CGL


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	335×218 мм
нижняя (ребристая)	356×277 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность / Напряжение	2 кВт / 220 В
Габариты	425×400×220 мм
Вес	17,5 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

› AIRHOT CGL-FG


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	335×218 мм
нижняя (гладкая)	356×277 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность / Напряжение	2 кВт / 220 В
Габариты	425×400×220 мм
Вес	17,5 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

› AIRHOT DCG


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	двойной
Размер рабочей поверхности:	
верхней (ребристая)	215×215 мм
нижней (ребристая)	496×277 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность / Напряжение	3,6 кВт / 220 В
Габариты	600×400×220 мм
Вес	23,7 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

› AIRHOT DCG-FG


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	двойной
Размер рабочей поверхности:	
верхней (ребристая)	215×215 мм
нижней (гладкая)	496×277 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность / Напряжение	3,6 кВт / 220 В
Габариты	600×400×220 мм
Вес	23,7 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

ГРИЛИ
ГРИЛИ-САЛАМАНДРА

Предназначены для создания румяной аппетитной корочки, быстрого подогрева готовых блюд, окончательной доготовки блюд с расплавленным сыром, мясом и рыбой. Нагревательные элементы гриля расположены только в верхней части и не соприкасаются с продуктами, что обеспечивает отличные вкусовые качества и внешний вид.

> AIRHOT SGE 460


Количество зон нагрева	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	2,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	450×515×530 мм
Вес	28,9 кг

- Подвижная верхняя часть 0÷140 мм
- Поддон для сбора жира и крошек

> AIRHOT SGE 600


Количество зон нагрева	2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	3,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	600×515×530 мм
Вес	43 кг

- Подвижная верхняя часть 0÷140 мм
- Поддон для сбора жира и крошек

> AIRHOT SGE 938


Количество зон нагрева	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×390×380 мм
Вес	14,3 кг

- Фиксированный верх
- Поддон для сбора жира и крошек

ГРИЛИ
РОЛИКОВЫЕ ГРИЛИ

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

> AIRHOT RG-5


Количество роликов	5
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	0,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	560×255×180 мм
Вес	6,3 кг

- Поддон для сбора жира и крошек

> AIRHOT RG-7


Количество роликов	7
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	560×335×180 мм
Вес	7,8 кг

- Поддон для сбора жира и крошек
- Раздельная регулировка нагрева передней и задней группы роликов

ГРИЛИ
ГРИЛИ ДЛЯ КУР

Удобное оборудование, предназначенное для жарки цыплят, куриных окорочков, крылышек и грудок. Процесс приготовления полностью автоматизирован и не требует профессиональной подготовки сотрудников. Карусельные грили Airhot предназначены для использования в ресторанах быстрого питания, супермаркетах и уличной торговле.

> AIRHOT CGE-12


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° С
Мощность	3,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	810×600×610 мм
Вес	56 кг

- На 12 кур (длина спицы 475 мм)
- Жаропрочное стекло
- Подсветка
- 4 корзины в комплекте
- Раздельная регулировка включения верхнего и нижнего тэна

> AIRHOT CGE-16


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° С
Мощность	5,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	1030×600×800 мм
Вес	68 кг

- На 16 кур (длина спицы 670 мм)
- Жаропрочное стекло
- Подсветка
- 4 корзины в комплекте
- Раздельная регулировка включения верхнего и нижнего тэна

ГРИЛИ
ГРИЛИ ДЛЯ ШАУРМЫ

Гриль для приготовления шаурмы Airhot позволяет обжаривать мясо и следить за процессом приготовления. Благодаря механизму вращения с электрическим приводом мясо обжаривается равномерно. Гриль идеально подходит для установки в бистро, кафе, заведениях фаст-фуда.

> AIRHOT GRE-80


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° С
Максимальная загрузка	45 кг
Мощность	7,4 кВт
Напряжение	380 В
Габариты	520×625×935 мм
Вес	29 кг

- Длина шампура 630 мм
- Регулировка расстояния между тэном и корпусом
- 3 зоны нагрева, 6 тэнов
- Поддон для сбора жира
- Электропривод

НОЖИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДЛЯ ШАУРМЫ
> AIRHOT KS-100E


Тип управления	полуавтоматический
Материал ножа	нержавеющая сталь
Диаметр лезвия	100 мм
Толщина нарезки	0÷8 мм
Мощность/Напряжение	0,1 кВт/220
Габариты	230×185×280 мм
Вес	1,2 кг

- Вертикальная рукоятка
- Регулируемая толщина реза

ПЕЧИ-СВЧ

Профессиональные СВЧ печи широко используются на предприятиях общественного питания для приготовления, разогрева первых и вторых блюд, размораживания полуфабрикатов. СВЧ печи Airhot легко справляются с большими нагрузками, что отличает их от стандартных бытовых печей.



Объем камеры	25 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Диаметр тарелки	27 см
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×424×281 мм
Вес	16 кг

- 5 уровней мощности
- Механическое управление
- Таймер 0÷30 минут
- Вращающаяся тарелка

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ
> AIRHOT PST-30


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...300° С
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	485×380×180 мм
Вес	8,3 кг

- На 1 пиццу ø30 см
- Таймер 0÷15 минут

> AIRHOT PS-30


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	480×400×188 мм
Вес	5,5 кг

- На 1 пиццу ø30 см
- Встроенный термостат 250°
- Таймер 0÷30 минут

> AIRHOT PD-30


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...300° С
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	485×380×331 мм
Вес	14,7 кг

- На 2 пиццы ø30 см
- Таймер 0÷15 минут

ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ

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

> AIRHOT GE-550/F


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×475×245 мм
Вес	18 кг

- Плоская поверхность, 1 зона нагрева
- Поддон для сбора жира

> AIRHOT GE-730/F


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	713×515×245 мм
Вес	26,5 кг

- Плоская поверхность, 2 зоны нагрева
- Поддон для сбора жира

> AIRHOT GE-730/FG


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×515×245 мм
Вес	26,5 кг

- Комбинированная поверхность (2/3 гладкая + 1/3 рифленая поверхность), 2 зоны нагрева
- Поддон для сбора жира

БЛИННИЦЫ

Профессиональные блинницы для жарки блинов. Благодаря малым габаритам блинницы, она идеально подходит для установки в небольших бистро, кафе, заведениях фаст-фуда.

> AIRHOT BE-1


Диаметр жарочной поверхности	400 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50...300° C
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	450×470×230 мм
Вес	18 кг

- На 1 блин
- Световой индикатор нагрева
- Автоматическое поддержание температурного режима
- Тестораспределитель в комплекте

> AIRHOT BE-2


Диаметр жарочной поверхности	400 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50...300° C
Мощность	6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	860×470×230 мм
Вес	26 кг

- На 2 блина
- Световой индикатор нагрева
- Автоматическое поддержание температурного режима
- Тестораспределитель в комплекте

ВАФЕЛЬНИЦЫ

Быстрота изготовления, высокое качество антипригарного покрытия делают вафельницы Airhot прекрасным решением для любого заведения, предлагающего своим клиентам любимый десерт.

> AIRHOT WE-1


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø175 мм
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	250×350×260 мм
Вес	6 кг

- Для бельгийских вафель (4 вафли), толщина вафли ~12 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

> AIRHOT WE-1S


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø210 мм
Мощность / Напряжение	1,2 кВт / 220 В
Габариты	250×350×260 мм
Вес	6,4 кг

- Для тонкой вафли на рожок, толщина вафли ~3 мм
- Конус деревянный в комплекте
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

> AIRHOT WE-1B


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1,4 кВт / 220 В
Габариты	382×305×233 мм
Вес	7,2 кг

- Для бельгийских вафель (4 вафли), толщина вафли ~12 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

> AIRHOT WS-1


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	295×185 мм
Мощность / Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	335×271×245 мм
Вес	8,5 кг

- Для вафель на палочке (корн-догов, 5 шт.)
- Размер одной вафли 140×40×15 мм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

> AIRHOT WB-HK1


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø200 мм
Мощность / Напряжение	1,4 кВт / 220 В
Габариты	225×400×300 мм
Вес	5,5 кг

- Для гонконгских вафель с начинкой
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

> AIRHOT WBS-5


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1,3 кВт / 220 В
Габариты	260×470×180 мм
Вес	7 кг

- Для хрустящих палочек
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

ВАФЕЛЬНИЦЫ

➤ AIRHOT WBF-3 РЫБКИ



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	336×182 мм
Мощность / Напряжение	2 кВт / 220 В
Габариты	430×427×295 мм
Вес	12 кг

- Для вафель в форме рыбок с начинкой (на 3 шт)
- Таймер
- Терморегулятор

➤ AIRHOT WBF-6 РЫБКИ



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	320×185 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9,1 кг

- Для вафель в форме рыбок (на 6 шт)
- Размер одной вафли 90×70×15 мм
- Таймер
- Терморегулятор

➤ AIRHOT WT-15



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×183 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	10 кг

- Для тарталеток (на 15 шт) круглой и квадратной формы
- Таймер
- Терморегулятор

➤ AIRHOT WWN-12 ОРЕШКИ



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1,1 кВт / 220 В
Габариты	260×470×180 мм
Вес	7 кг

- Для вафель в форме орешков с начинкой
- Таймер
- Терморегулятор

АППАРАТЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК

Предназначены для производства тарталеток различной формы и размеров на предприятиях общественного питания и торговли, производствах. Аппараты оснащены таймером со звуковым сигналом окончания цикла выпечки. Выпечка производится контактным способом.

➤ AIRHOT TM-L



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×520×430 мм
Вес	32 кг

- Таймер с сигналом об окончании времени выпечки
- Поставляется без пресс-форм
- Под заказ доступны 39 вариантов различных форм*

*Формы для выпечки:



TM-13
корзиночки



TM-23
орешки



TM-35
корзиночки

АППАРАТЫ ДЛЯ ЧЕШСКИХ ТРУБОЧЕК

Предназначены для выпечки чешских трубочек в специализированных киосках, ресторанах, на предприятиях общественного питания. Готовый калач идеально подходит для форматов take away, grab and go, употребления на месте. Калачи можно фаршировать различными начинками, салатами, подать с подливками или топпингами.

> AIRHOT TM-8


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×295×540 мм
Вес	33 кг

- 16 шампуров в комплекте
- Возможность выпечки одновременно до 8 трубочек
- Терморегулятор
- Подсветка

РИСОВАРКИ

Рисоварка – незаменимое оборудование для ресторанов японской кухни, в котором готовится сырье для роллов и суши. Благодаря равномерному нагреву, сохраняется структура зернышек, получается вкусный рассыпчатый рис, а не рисовая каша.

> AIRHOT RC-5


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
чаши	алюминий
Кол-во риса	5,4 кг
Объем воды	13 л
Мощность / Напряжение	1,9 кВт / 220 В
Габариты	445×395×350 мм
Вес	8,6 кг

- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик

ДЕГИДРАТОРЫ

Дегидраторы AIRHOT подходят для использования на предприятиях общественного питания. Применяются для высушивания (дегидрации) фруктов, овощей, ягод и т.д.

> AIRHOT FD-6


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Размер подноса	285×200 мм
Регулируемая температура	30-90°C
Мощность / Напряжение	0,4 кВт / 220 В
Габариты	300×360×350 мм
Вес	6 кг

- Электронная панель управления
- Таймер 0-24 часов

> AIRHOT FD-10


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Размер подноса	285×385 мм
Регулируемая температура	30-90°C
Мощность / Напряжение	0,8 кВт / 220 В
Габариты	400×465×430 мм
Вес	11 кг

- Электронная панель управления
- Таймер 0-24 часов

> AIRHOT FD-15


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	15
Размер подноса	380×500 мм
Регулируемая температура	30-90°C
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	510×520×520 мм
Вес	18,5 кг

- Электронная панель управления
- Таймер 0-24 часов

АППАРАТЫ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

Аппараты для сахарной ваты удобны в эксплуатации и не требуют специальных навыков. Их можно использовать в парках, передвижных точках на улице, кинотеатрах, развлекательных центрах, цирках и зоопарках. Отличительная особенность профессиональных аппаратов – ловители из нержавеющей стали, что делает их более долговечными, в отличие от пластиковых аналогов.

> AIRHOT CF-1


Диаметр чаши	520 мм
Материал: корпуса ловителя	окрашенная сталь нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	460×460×500 мм
Вес	11 кг

- Ящик для сахара и ароматизаторов
- Съёмный кабель питания
- Мерная ложка в комплекте

> AIRHOT CF-2


Диаметр чаши	730 мм
Материал: корпуса ловителя	окрашенная сталь нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×730×500 мм
Вес	14,2 кг

- Ящик для сахара и ароматизаторов
- Съёмный кабель питания
- Мерная ложка в комплекте

> AIRHOT CF-3


Диаметр чаши	520 мм
Материал: корпуса ловителя	окрашенная сталь нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	935×460×890 мм
Вес	18,5 кг

- С тележкой
- Ящик для сахара и ароматизаторов
- Съёмный кабель питания
- Мерная ложка в комплекте

> AIRHOT CF-S


Диаметр чаши	350 мм
Материал: корпуса ловителя	окрашенная сталь пищевой поликарбонат
Производительность	~1 кг/час
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×350×170 мм
Вес	2 кг

КУПОЛА ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

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.

> AIRHOT PC-1/PC-2


	PC-1	PC-2
Диаметр купола	520 мм	730 мм
Материал	пластик	пластик
Совместимость	CF-1, CF-3	CF-2

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА
> AIRHOT POP-6


Материал: корпуса	алюминий
стенок	упрочненное стекло, задняя стенка – оргстекло
Производительность	0,5 чаша/мин
Мощность/ Напряжение	1,3 кВт/ 220 В
Габариты	560×420×760 мм
Вес	16,3 кг

- Подсветка готового продукта
- Раздельное включение вращения мешалки, нагрева чаши, освещения и подогрева дна
- Съемная чаша с антипригарным покрытием
- Поддон для сбора нераскрывшихся зерен и шелухи

АППАРАТЫ ДЛЯ ВАРКИ КУКУРУЗЫ
> AIRHOT CS-30


Объем	30 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...100° С
Мощность/ Напряжение	2,0 кВт/ 220 В
Габариты	435×480×520 мм
Вес	8,6 кг

- Закрытый тэн
- Разделитель в комплекте
- Индикатор нагрева
- Автоматический контроль уровня и температуры воды, 2 термостата (аварийный, рабочий)

АППАРАТЫ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ
> AIRHOT HDS-04


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
штырей	нержавеющая сталь
колбы	стекло
Температурный режим	30...110° С
Мощность/ Напряжение	0,9 кВт/ 220 В
Габариты	528×312×399 мм
Вес	8 кг

- Стеклоянная емкость для воды (паровая баня для приготовления сосисок)
- 4 штыря для подогрева булочек
- Регулятор температуры
- Раздельный нагрев колбы и штырей

ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИКИ
> AIRHOT CWB-35


Тип проточно-накопительный, с подключением к водопроводу	
Объем	10,8 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Производительность	35 л/час
Терморегулятор	30...100° С
Мощность/ Напряжение	2,5 кВт/220 В
Габариты	275×183×671 мм

- Автоматический контроль уровня и температуры
- LED-дисплей с индикацией текущей температуры
- Закрытый тэн, защита от сухого хода
- 1 кран, каплесборник из нержавеющей стали
- Давление воды на входе 0,1±0,4 МПа

> AIRHOT CWB-30/60


Тип проточно-накопительный, с подключением к водопроводу	
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Терморегулятор	30...100° С

- Автоматический контроль уровня и температуры воды
- LED-дисплей с индикацией текущей температуры
- Закрытый тэн, защита от сухого хода
- Давление воды на входе 0,1±0,4 МПа

	Объем	Производительность	Мощность	Напряжение	Габариты
CWB-30	23 л, 1 кран	30 л/час	3 кВт	220 В	420×280×660 мм
CWB-60	40 л, 2 крана	60 л/час	6 кВт	380 В	420×280×750 мм

> AIRHOT EWB-10/15/20/30


Тип	заливной
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Терморегулятор	30...100° С
Напряжение	220 В

- Закрытый тэн, индикатор нагрева
- 2 термостата (рабочий, аварийный),
- Автоматический контроль уровня и температуры воды

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
EWB-10	10,8 л	1,5 кВт	265×265×500 мм	3,3 кг
EWB-15	16 л	1,5 кВт	320×320×500 мм	4,3 кг
EWB-20	20 л	1,5 кВт	650×650×580 мм	4,75 кг
EWB-30	30 л	2,5 кВт	360×360×560 мм	5,5 кг

ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИКИ
> AIRHOT WB-10/15/20/30/40


Тип	заливной
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Терморегулятор	30...100° С
Напряжение	220 В

- Закрытый тэн, индикатор нагрева
- Автоматический контроль уровня и температуры воды
- 2 термостата (рабочий, аварийный)

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
WB-10	10 л	2,0 кВт	275×275×535 мм	2,4 кг
WB-15	16 л	2,5 кВт	325×325×605 мм	3,0 кг
WB-20	20 л	2,5 кВт	325×325×670 мм	3,8 кг
WB-30	30 л	2,5 кВт	400×400×530 мм	4,8 кг
WB-40	40 л	2,5 кВт	400×400×640 мм	4,9 кг

КОФЕВАРКИ

Кофеварки гейзерного типа серии CP 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 ёмкости.

> AIRHOT CP-06/10/15


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип подачи воды	заливной
Температурный режим	30...100° С
Напряжение	220 В

- Закрытый тэн
- Автоматический контроль уровня и температуры воды
- 2 термостата (рабочий, аварийный)
- Индикатор нагрева

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
CP-06	6 л	1,6 кВт	305×280×405 мм	2,3 кг
CP-10	10 л	1,6 кВт	305×280×495 мм	2,6 кг
CP-15	15 л	1,6 кВт	340×340×500 мм	3,1 кг

КОФЕВАРКИ
> AIRHOT CM-2


Объем	2,2 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Производительность	140 чашек/час (16,8 л)
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	445×145×365 мм
Вес	6 кг

- Для молотого кофе
- Время приготовления кофе – 7 мин/кофейник
- 25 фильтров в комплекте
- Оснащена подставкой для кофейника и нагревательной плитой, поддерживающей температуру приготовленного напитка

> AIRHOT GK-12


- Опция: стеклянные кофейники объемом 1,8 л (GK-12), заказываются отдельно

КОФЕМОЛКИ
> AIRHOT MCG-1800


Емкость бункера	1000 г
Материал корпуса	пластик
Производительность	90–150 г/мин
Скорость вращения	1800 об/мин
Мощность	0,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×140×430 мм
Вес	5 кг

- Регулировка степени помола
- Держатель для холдера

> AIRHOT SCG-3000


Емкость бункера	250 г
Материал корпуса	пластик
Производительность	110–150 г/мин
Скорость вращения	3000 об/мин
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	220×120×360 мм
Вес	3,5 кг

- Регулировка степени помола

АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

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

➤ AIRHOT CHOCO-5


Объем резервуара	5 л
Материал основания	нержавеющая сталь
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30...95° С
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×320×450 мм
Вес	8 кг

- Эргономичный дизайн
- LED-дисплей с индикацией температуры
- Каплесборник

➤ AIRHOT CHOCO-10


Объем резервуара	10 л
Материал основания	нержавеющая сталь
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30...95° С
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×320×570 мм
Вес	10 кг

- Эргономичный дизайн
- LED-дисплей с индикацией температуры
- Каплесборник

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.

➤ AIRHOT EF4 (6/8/10)


Количество ванн	1
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...190° С

- 2 термостата (рабочий и аварийный)
- Холодная зона
- Корзины с крышками в комплекте

	Емкость	Мощность	Напряжение	Габариты	Вес
EF4	4 л	2 кВт	220 В	210×380×305 мм	4,8 кг
EF-6	6 л	2,3 кВт	220 В	324×410×310 мм	5,1 кг
EF-8	8 л	3 кВт	220 В	324×410×345 мм	6,2 кг
EF-10	10 л	3,2 кВт	220 В	381×445×345 мм	7 кг

➤ AIRHOT EF4+4 (6+6/8+8/10+10)


Количество ванн	2
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...190° С

- 2 термостата (рабочий и аварийный)
- Холодная зона
- Корзины с крышками в комплекте

	Емкость	Мощность	Напряжение	Габариты	Вес
EF4+4	4+4 л	4 кВт	220 В	430×380×320 мм	8,9 кг
EF-6+6	6+6 л	4,6 кВт	220 В	538×415×295 мм	9,6 кг
EF-8+8	8+8 л	6 кВт	220 В	538×415×345 мм	11,3 кг
EF-10+10	10+10 л	6,4 кВт	220 В	670×445×345 мм	13 кг

ФРИТЮРНИЦЫ
> AIRHOT EEF-6


Количество ванн	1
Емкость ванны	6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...190° C
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	285×450×310 мм
Вес	3,6 кг

- 2 термостата в комплекте (рабочий и аварийный)
- Корзины в комплекте

> AIRHOT EEF-6+6


Количество ванн	2
Емкость ванны	6+6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...190° C
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	570×450×310 мм
Вес	5,3 кг

- 2 термостата в комплекте (рабочий и аварийный)
- Корзины в комплекте

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЛЬДА

Измельчитель льда служит для получения ледяной крошки для коктейлей, а также для декорирования блюд.

> AIRHOT IC-1


Материал корпуса	пластик
Материал контейнера	алюминий
Материал чаши для льда	нержавеющая сталь
Производительность	65 кг/ч
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	420×200×305 мм
Вес	5 кг

- Загрузочный бункер с прижимным рычагом

ТОСТЕРЫ КОНВЕЙЕРНЫЕ

Тостер конвейерного типа предназначен для приготовления большого количества тостов в непрерывном режиме в гостиницах и предприятиях общественного питания. Корпус имеет перфорацию для лучшего отвода тепла. Настройка выхода тостов как сзади, так и спереди аппарата.

> AIRHOT CT-300


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	180×280 мм
Производительность	250 тостов/час
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×515×370 мм
Вес	15 кг

- Регулировка степени прожарки
- Поддон для сбора крошек
- Регулятор работы тэнов

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

Тепловые витрины служат для хранения продуктов в подогретом состоянии. Такие витрины предназначены для демонстрации и продажи горячей выпечки.

> AIRHOT HW-1


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...110° C
Мощность	0,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×425×500 мм
Вес	15 кг

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

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

> AIRHOT HW-2



Материал корпуса	окрашенная сталь
Температурный режим	0...80° C
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	660×500×620 мм
Вес	21,4 кг

- 2 полки
- Раздвижные дверцы со стороны оператора
- Терморегулятор
- 2 поддона в комплекте

> AIRHOT HW-3



Материал корпуса	окрашенная сталь
Температурный режим	0...80° C
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	960×500×620 мм
Вес	30 кг

- 2 полки
- Раздвижные дверцы со стороны оператора
- Терморегулятор
- 3 поддона в комплекте

> AIRHOT HW-50



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90° C
Мощность	0,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	554×361×376 мм
Вес	24 кг

- 1 полка-решетка
- 4 шторки со стороны покупателя и оператора
- Увлажнение

> AIRHOT HW-110



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90° C
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	750×775×610 мм
Вес	51,2 кг

- 1 полка
- Раздвижные дверцы со стороны оператора
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка

> AIRHOT HW-130



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90° C
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	797×590×685 мм
Вес	55,4 кг

- 3 регулируемые полки
- Раздвижные дверцы со стороны оператора
- Увлажнение
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка

> AIRHOT HW-136



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90° C
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	915×485×662 мм
Вес	41,5 кг

- 3 регулируемые полки
- Раздвижные дверцы со стороны оператора и покупателя
- Увлажнение
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка

ВИТРИНЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

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

> AIRHOT PD


Материал корпуса	окрашенная сталь
Максимальный диаметр пиццы	320 мм
Температурный режим	30...90° C
Мощность	0,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×490×810 мм
Вес	15 кг

- Подсветка
- Индикатор работы
- Терморегулятор

> AIRHOT HW-108


Материал корпуса	окрашенная сталь
Максимальный диаметр пиццы	350 мм
Температурный режим	30...90° C
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	470×470×870 мм
Вес	33 кг

- Поддержание влажности
- 4 вращающиеся полки
- Подсветка
- Индикатор работы
- Терморегулятор

ПОДОГРЕВАТЕЛИ БЛЮД

Инфракрасные подогреватели обеспечивают кратковременный подогрев и поддержание блюд в теплом состоянии перед подачей предприятиях общественного питания и торговли.

> AIRHOT IR-B/IR-C/IR-S


Материал корпуса	окрашенная сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	175×175×600 мм
Вес	1 кг

- Тип монтажа: потолочный
- Регулируемая рабочая высота 600–1500 мм
- Лампочка 250 Вт в комплекте



IR-B черный
IR-C медь
IR-S серебро

> AIRHOT WL-2


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×370×650 мм
Вес	4,6 кг

- Тип монтажа: настольный
- 2 лампочки 250 Вт в комплекте

ПОДОГРЕВАТЕЛИ
> AIRHOT FW-1


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

- Инфракрасный нагрев

> AIRHOT FW-3


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

- Подогреватель для картофеля фри
- Инфракрасный нагрев

ТЕРМОСТАТЫ
> AIRHOT SOUSVIDE SV-30


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	30–40 л
Мощность/ Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	140×110×332 мм
Вес	4,8 кг

- Компактный термостат погружного типа
- Глубина погружения от 153 мм
- Таймер 24 часа
- Позволит сохранить натуральный вкус любого продукта, его цвет, свежесть и внешний вид

МАКАРОНОВАРКИ
> AIRHOT PC-4


Количество ванн	1
Количество корзин	4
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
ванны	нержавеющая сталь
Емкость одной ванны	8 л
Размер одной ванны	170×315×160 мм
Мощность/ Напряжение	4 кВт / 220 В
Габариты	410×570×280 мм
Вес	12,1 кг

- Краны для слива воды
- Корзины для варки макарон в комплекте
- 2 термостата (рабочий и аварийный)

> AIRHOT PC-6


Количество ванн	3
Количество корзин	6
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
ванны	нержавеющая сталь
Емкость одной ванны	8 л
Размер одной ванны	170×315×160 мм
Мощность/ Напряжение	6 кВт / 220 В
Габариты	590×550×280 мм
Вес	17 кг

- Краны для слива воды
- Корзины для варки макарон в комплекте
- 2 термостата (рабочий и аварийный)

ЧЕБУРЕЧНИЦЫ
> AIRHOT EC-6


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	20 л
Мощность/ Напряжение	3 кВт / 220 В
Габариты	580×560×350 мм
Вес	16 кг

- На 6 чебуреков
- Корзина для чебуреков и решетка в комплекте
- Кран для слива масла

ШПРИЦЫ КОЛБАСНЫЕ

Шприцы колбасные предназначены для изготовления купат, колбас и прочих мясных изделий. С их помощью производится автоматическая набивка готовой смеси в искусственную или натуральную оболочку. Их применяют во всех мясных и колбасных цехах, а также в заведениях общественного питания, предполагающих свое производство. Благодаря вертикальной форме, шприцы Airhot значительно экономят пространство на кухне и могут быть с успехом использованы на небольших производственных площадях.


► AIRHOT SV-3 (5/7/10/15)


Материал: корпуса поршня
 нержавеющая сталь
 нержавеющая сталь

- 2 скорости хода поршня
- 4 насадки из нержавеющей стали в комплекте: $\varnothing 16/22/32/38$ мм

	Объем	Габариты	Вес
SV-3	3 л	300×340×570 мм	11 кг
SV-5	5 л	300×340×690 мм	12 кг
SV-7	7 л	300×340×830 мм	13 кг
SV-10	10 л	300×330×580 мм	13 кг
SV-15	15 л	370×330×710 мм	15 кг

СЛАЙСЕРЫ

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

► AIRHOT SL-220


Тип электрический
 Материал: корпуса окрашенный алюминий
 каретки нержавеющая сталь
 Диаметр ножа 220 мм
 Толщина нарезки 0,2-15 мм
 Мощность 0,15 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 465×390×365 мм
 Вес 14,5 кг

- Заточное устройство в комплекте

► AIRHOT SL-250


Тип электрический
 Материал: корпуса окрашенный алюминий
 каретки нержавеющая сталь
 Диаметр ножа 250 мм
 Толщина нарезки 0,2-15 мм
 Мощность 0,15 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 485×405×350 мм
 Вес 15,5 кг

- Заточное устройство в комплекте

► AIRHOT SL-300


Тип электрический
 Материал: корпуса окрашенный алюминий
 каретки нержавеющая сталь
 Диаметр ножа 300 мм
 Толщина нарезки 0,2-15 мм
 Мощность 0,25 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 585×485×460 мм
 Вес 21 кг

- Заточное устройство в комплекте

ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

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

> AIRHOT HPP-100



Тип	механический
Материал: корпуса	анодированный алюминий
емкости	нержавеющая сталь
для фарша	
Диаметр емкости	100 мм
Габариты	235×230×275 мм
Вес	5,3 кг

- 500 бумажных подложек в комплекте

> AIRHOT HPP-130



Тип	механический
Материал: корпуса	анодированный алюминий
емкости	нержавеющая сталь
для фарша	
Диаметр емкости	130 мм
Габариты	245×230×280 мм
Вес	5,7 кг

- 500 бумажных подложек в комплекте

ПИЛЫ ДЛЯ РЕЗКИ МЯСА

Ленточная пила для резки мяса подходит для мясных и рыбных магазинов, столовых и малых мясоперерабатывающих предприятий. Предназначена для резки свежего и замороженного мяса, рыбы и птицы, в том числе с костями. Для обеспечения безопасности работы пила снабжена толкателем.

> AIRHOT HSL-1650A



Материал корпуса	анодированный алюминий
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Максимальная ширина обрабатываемого куска	400×436 мм
Высота реза	220 мм
Толщина нарезки	4÷180 мм
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	500×480×810 мм
Вес	35,9 кг

- Полотно для пилы 1 шт в комплекте

> AIRHOT HSL-2020A



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Максимальная ширина обрабатываемого куска	480×600 мм
Высота реза	280 мм
Толщина нарезки	4÷180 мм
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	380 В
Габариты	587×670×1584 мм
Вес	116 кг

- Полотно для пилы 1 шт в комплекте
- Подвижная рабочая часть
- Ящик для отходов

> AIRHOT HSL-1650A/2020A



- Полотно для пилы

	Длина полотна
HSL-1650A	1650 мм
HSL-2020A	2020 мм

МАРИНАТОР МЯСОМАССАЖЕР

Маринатор предназначен для быстрого маринования различных видов мяса в автоматическом режиме.

> AIRHOT MS-50


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
бункера	нержавеющая сталь
Объем	40 л
Максимальная загрузка	30 кг
Цикл работы	12 мин
Мощность	0,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	875×430×945 мм
Вес	38,1 кг

- Корзина из пластика в комплекте

> AIRHOT MS-50VAC


Материал: корпуса	нержавеющая сталь
бункера	нержавеющая сталь
Объем	40 л
Максимальная загрузка	30 кг
Цикл работы	12 мин
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	905×405×945 мм
Вес	46 кг

- Корзина из пластика в комплекте

МЯСОРЫХЛИТЕЛИ

Предназначены для приготовления отбивных. При обработке мясо прокалывается во многих местах острыми ножами (37 пар ножей). Благодаря этой функции пропущенное через аппарат мясо, становится более нежным по структуре и быстрее маринуется. При этом время приготовления стейков или барбекю сокращается примерно на 40%.

> AIRHOT ETS 737


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер нарезанного продукта (max)	20×175 мм
Производительность	80 кг/час
Мощность	0,35 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×220×405 мм
Вес	26 кг

> AIRHOT MTS 737


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер нарезанного продукта (max)	20×175 мм
Производительность	40 кг/час
Габариты	330×185×290 мм
Вес	6,8 кг

ФАРШЕМЕШАЛКИ

Предназначены для тщательного перемешивания изготовленных мясных продуктов со специями и другими ингредиентами до однородного состояния. Используются для смешивания творога, мясного и рыбного фарша, а также овощной смеси. Широко применяются при производстве мясных изделий на кухнях колбасного цеха, супермаркетах и гипермаркетах, предлагающих клиентам продукцию собственного производства. Отличаются надежным механизмом и гарантированно долгим сроком службы.

> AIRHOT MM-11


Тип	механический
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	11 л
Загрузка	7,5 кг
Габариты	360×280×380 мм
Вес	4,5 кг

> AIRHOT MME-11


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	11 л
Загрузка	7,5 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	825×320×490 мм
Вес	23 кг

> AIRHOT MME-20


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	20 л
Загрузка	15 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	875×330×490 мм
Вес	27 кг

> AIRHOT MME-35/50/70/100


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Напряжение	220 В

- Опрокидываемая дежа
- Защитная решетка с датчиком открывания

	Объем	Загрузка	Производительность	Мощность	Габариты	Вес
MME-35	50 л	35 кг	175 кг/час	1,1 кВт	720×510×1100 мм	136 кг
MME-50	65 л	50 кг	250 кг/час	1,5 кВт	820×510×1100 мм	152 кг
MME-70	85 л	70 кг	350 кг/час	1,98 кВт	860×510×1100 мм	178 кг
MME-100	125 л	100 кг	475 кг/час	1,98 кВт	1010×556×1100 мм	223 кг



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.


> AIRHOT VC-6


Рабочий объем	3,5÷6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал емкости	нержавеющая сталь
Скорость вращения	980÷2470 об/мин
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	495×320×400 мм
Вес	18,9 кг

- Плавная регулировка скорости
- 1 плоский нож из нержавеющей стали в комплекте

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ
> AIRHOT HLP-15


Вместимость	15 кг
Материал корпуса/емкости	нержавеющая сталь
Производительность	165 кг/ч
Мощность/Напряжение	0,9 кВт/220 В
Габариты	640×520×1220 мм
Вес	74 кг

- Промышленный аппарат для автоматической очистки от кожуры различных корнеплодов
- Таймер 0÷5 минут
- Подставка с сетчатым фильтром для сбора отходов
- Подключение к воде
- Автоотключение при открытии загрузочного люка

ОВОЩЕРЕЗКИ
> AIRHOT VC-300


Материал: корпуса/бункера	алюминий
днища	нержавеющая сталь
Производительность	100-300 кг/час
Мощность/Напряжение	0,55 кВт/220
Габариты	600×240×590 мм
Вес	21 кг

- В комплекте: толкатель, 5 дисков (ломтики 2, 4 мм, терка 3, 4, 7 мм), диск-сбрасыватель

МАРМИТЫ
МАРМИТЫ ВОДЯНЫЕ

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

> AIRHOT BM-11


Вместимость	гастроемкость GN1-1-150
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...90° C
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	630×370×250 мм
Вес	7,8 кг

- Кран для слива воды
- 5 уровней нагрева
- Возможность использования гастроемкостей 3×GN1/3-150 или 2×GN1/2-150 (в комплект не входят)

> AIRHOT SB-2


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...90° C
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	630×370×250 мм
Вес	9,9 кг

- Кран для слива воды
- 5 уровней нагрева
- В комплекте гастроемкости по 8 л

МАРМИТЫ

МАРМИТЫ-ГОРШОЧКИ
> AIRHOT SB-5700


Объем	5 л
Материал: корпуса	эмалированная сталь
гастроемкости	нержавеющая сталь
Температурный режим	35...85° C
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	275×275×370 мм
Вес	3,6 кг

> AIRHOT SB-6000


Объем	9 л
Материал: корпуса	эмалированная сталь
гастроемкости	нержавеющая сталь
Температурный режим	35...85° C
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	335×335×370 мм
Вес	4,6 кг

- У моделей SB-5700/6000: гастроемкость для супа из цельнотянутой нержавеющей стали
- В комплекте магниты для меню

ЛАМПЫ ИНСЕКТИЦИДНЫЕ

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, ловушка с электронным импульсным трансформатором прослужит 8 000 часов (чуть меньше двух лет работы), с электромагнитным трансформатором – вплоть до 100 000 часов (более десяти лет).

► AIRHOT IK-20W/ IK-40W



Материал корпуса окрашенная сталь
Напряжение 220 В

- Цепь для подвешивания

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
IK-20W	60 м ²	2 лампы ×10 Вт	400×120×305 мм	2,5 кг
IK-40W	100 м ²	2 лампы ×20 Вт	645×120×375 мм	4 кг

СТЕРИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

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

► AIRHOT KS-10



Материал корпуса нержавеющая сталь
Мощность 0,08 (УФ-лампа)
Напряжение 220 В
Габариты 510×125×610 мм
Вес 6,6 кг

- Тип монтажа: настенный
- Держатель на 10 ножей, магнитная лента 45 см
- Таймер 0÷30 минут