



➤ КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ





Airhot — высокотехнологичная компания, являющаяся одной из самых значимых в области производства оборудования для профессиональной кухни. Компания, основанная в 1996 году в Китае, за такой небольшой срок достигла значительных результатов, подтвержденных многочисленными сертификатами и наградами. Площадь предприятия 130000 м², продукция экспортируется более чем в 40 стран мира. Компания старается отвечать всем требованиям клиентов и запросам рынка, и уделяет большое внимание команде сотрудников, стараясь сохранить ее на должном уровне.

Основные направления деятельности AIRHOT — производство профессионального кухонного оборудования европейского образца. Широкий ассортимент позволяет оснастить кухню ресторана или фаст-фуда качественным и надежным оборудованием.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА



Пли	-
Гри.....	-
Ножи электрические для шаурмы	10
Печи-СВЧ	11
Печи для пиццы	12
Поверхности жарочные	13
Блинницы	14
Вафельницы	15
Аппараты для пончиков	21
Аппараты для тарталеток	22
Аппараты для чешских трубочек	22
Дегидраторы	23
Рисоварки	25
Аппараты для сахарной ваты	26
Аппараты для попкорна	28
Аппараты для варки кукурузы	28
Аппараты для приготовления сосисок в яйце	29
Аппараты для хот-догов	29
Аппараты для чуррос	29
Электрокипятильники	30
Кофеварки	32
Кофемолки	33
Кофемашины	33
Аппараты для горячего шоколада	34
Фритюрницы	35
Тостеры конвейерные	37
Измельчители льда	37
Витрины тепловые	38
Витрины для пиццы	41
Подогреватели блюд	42
Станция для фасовки картофеля фри	44
Макаронварки	45
Чебуречницы	45

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Шприцы колбасные	46
Слайсеры	47
Прессы для гамбургеров	48
Пилы для резки мяса	49
Маринатор мясомассажер	50
Мясорыхлители	51
Фаршемешалки	52
Куттеры	54
Картофелечистки	55
Овощерезки	55

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД



Мармиты	56
Термостаты	57

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Измельчители для пищевых отходов	58
Лампы инсектицидные	59
Стерилизаторы для ножей	60

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/ IP3500T



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...240° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×400×105 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности, 2 вентилятора
- Таймер 3 часа (IP3500) и 24 часа (IP3500T)
- Электронная панель управления

➤ AIRHOT IP3500 M



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...240° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×400×105 мм
Вес	6 кг

- 9 уровней мощности, таймер 3 часа
- Электромеханическая панель управления
- 2 вентилятора

➤ AIRHOT IP3500 WOK



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Диаметр/глубина WOK	272/40 мм
Температурный режим	60...240° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×400×105 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности и температуры, таймер 3 часа
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

➤ AIRHOT IP7000D



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...240° C
Мощность	7 кВт (3,5+3,5 кВт)
Напряжение	220 В
Габариты	680×420×110 мм
Вес	10 кг

- 9 уровней мощности, 2 вентилятора
- Таймер 3 часа
- Электронная панель управления

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

ГРИЛИ

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

► 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

► 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

► 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

У всех моделей:

- Съемный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

ГРИЛИ

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

➤ 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

➤ AIRHOT DCG



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	двойной
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	215×215 мм
нижняя (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

➤ AIRHOT DCG-FG



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	двойной
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	215×215 мм
нижняя (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

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

ГРИЛИ-САЛАМАНДРА

► AIRHOT SGE-580 с жарочной поверхностью



Количество зон нагрева	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...300° C
Мощность	2,4 кВт
Напряжение	220 В
Размер рабочей поверхности	525×335 мм
Габариты	580×455×332 мм
Вес	24 кг

- Жарочная поверхность на верхней части
- Поддон для сбора жира и крошек в комплекте

ГРИЛИ ЛАВОВЫЕ

Лаво-гриль – это устройство, состоящее из решетки, поддона, в котором размещаются камни вулканической лавы, и электрических ТЭНов или газовых горелок, обеспечивающих нагревание камней. Лавовые камни равномерно распределяют тепло по поверхности гриля и впитывают жир, который стекает с решетки.

► AIRHOT LG-46



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	4,8 кВт
Напряжение	220 В
Размер рабочей поверхности	440×425 мм
Габариты	560×485×180 мм
Вес	34 кг

- В комплект поставки входит набор лавовых камней

ГРИЛИ

ГРИЛИ ДЛЯ БАРБЕКЮ

► AIRHOT BG-70



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Размер рабочей поверхности	527×230 мм
Габариты	655×350×200 мм
Вес	8,6 кг

- Поддон для сбора жира и крошек в комплекте

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	580×260×215 мм
Вес	7 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	580×330×215 мм
Вес	9 кг

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

ГРИЛИ

РОЛИКОВЫЕ ГРИЛИ

► AIRHOT RG-9



Количество роликов	9
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	1,65 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×410×215 мм
Вес	11 кг

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

ГРИЛИ ДЛЯ КУР

► AIRHOT CGE-12



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

- На 12 кур (длина спицы 475 мм)

► AIRHOT CGE-16



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

- На 16 кур (длина спицы 670 мм)

У всех моделей:

- 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 15-22 см
- 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 Aithot широко используются на предприятиях общественного питания для приготовления, разогрева первых и вторых блюд, размораживания полуфабрикатов. Легко справляются с большими нагрузками, что отличает их от стандартных бытовых печей.

► AIRHOT WP900-23L



Объем камеры	23 л
Диаметр тарелки	27 см
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×395×281 мм
Вес	13,6 кг

- 6 уровней мощности, механическое управление
- Таймер 0÷30 минут
- Вращающаяся тарелка

► AIRHOT WP-900-25L



Объем камеры	25 л
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

► AIRHOT WP1000-30L DIGITAL



Объем камеры	30 л
Диаметр тарелки	31,5 см
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	539×435×300 мм
Вес	16 кг

- 10 уровней мощности, цифровая панель управления
- 6 авторежимов
- Таймер 99 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 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. Позволяют 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	730×515×245 мм
Вес	26,5 кг

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

► AIRHOT GE-730/FG



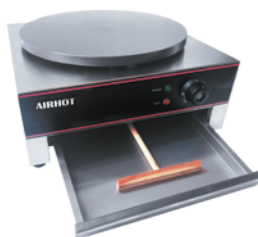
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×515×245 мм
Вес	26,5 кг

- Комбинированная поверхность ($\frac{2}{3}$ гладкая + $\frac{1}{3}$ рифленая поверхность), 2 зоны нагрева
- Поддон для сбора жира

БЛИННИЦЫ

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

➤ AIRHOT BE-1



Ø 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	14,35 кг

- На 1 блин, тестораспределитель в комплекте

➤ AIRHOT BE-1M



Ø жарочной поверхности	400 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50...300° C
Мощность	1,6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×400×190 мм
Вес	12 кг

- На 1 блин

➤ 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	26,3 кг

- На 2 блина, тестораспределитель в комплекте

У всех моделей:

- Световой индикатор нагрева
- Автоматическое поддержание температурного режима

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	1,2 кВт / 220 В
Габариты	250×350×260 мм
Вес	6 кг

- Для бельгийских вафель (4 шт), толщина вафли ~12 мм
- 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	1,6 кВт / 220 В
Габариты	382×305×233 мм
Вес	7,2 кг

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

► AIRHOT WE-1D



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	Ø188 мм
Мощность / Напряжение	2,4 кВт / 220 В
Габариты	500×350×260 мм
Вес	12 кг

- Для бельгийских вафель (8 шт - 2×4 вафли)
- Таймер, терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

ВАФЕЛЬНИЦЫ

➤ 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 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 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 WS-2



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	9 кг

- Для вафель на палочке (корн-догов), 6 шт. 2-х форм
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

➤ AIRHOT WBS-2



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×183 мм
Температурный режим	50...300 °С
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для приготовления закрытых сэндвичей
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-4 мин

ВАФЕЛЬНИЦЫ

➤ AIRHOT WWN-12 COFFEE BEAN



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 кофейных зерен
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

➤ AIRHOT WBSF-4 SUNFLOWER



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	257×257 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×240 мм
Вес	8 кг

- Для вафель в форме подсолнухов
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

➤ AIRHOT WBHK-4 HELLO KITTY



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	255×255 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для вафель в форме кошки
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

ВАФЕЛЬНИЦЫ

➤ AIRHOT WBBF-4 BUTTERFLY



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	253×253 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для вафель в форме бабочек
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

➤ AIRHOT WEK-4 LOLLIPOP



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	257×257 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	330×365×235 мм
Вес	12 кг

- Для приготовления 4 вафель в форме леденца LOLLIPOP
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления вафель – 2-3 мин

➤ AIRHOT WBF-2F FLOWER



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×180 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9 кг

- Для вафель в форме цветков
- 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 ТК-25



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	400×300 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для приготовления шариков такояки
- 2 рабочие зоны и индивидуальным управлением
- Терморегулятор
- Максимум 56 шариков за раз

ВАФЕЛЬНИЦЫ

➤ 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 (Ø42×48 мм) и квадратной формы (42×42×48 мм)
- Таймер
- Терморегулятор

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОНЧИКОВ

➤ AIRHOT DM-6



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×180 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9 кг

- Для приготовления пончиков, 6 шт
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2-3 мин

➤ AIRHOT DM-12



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	270×186 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	7,9 кг

- Для приготовления пончиков, 12 шт
- Таймер
- Терморегулятор
- Время приготовления — 2-3 мин

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

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 решетки	290×290 мм
Регулируемая температура	20-90°C
Мощность / Напряжение	0,5 кВт / 220 В
Габариты	410×295×290 мм
Вес	9 кг

- Сенсорная панель управления
- Таймер 0-24 часов
- Решетки в комплекте

► AIRHOT FD-10



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Размер решетки	396×396 мм
Регулируемая температура	20-90°C
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	545×420×380 мм
Вес	11 кг

- Сенсорная панель управления
- Таймер 0-24 часов
- Решетки в комплекте

ДЕГИДРАТОРЫ

► AIRHOT FD-6G



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Размер решетки	250×250 мм
Регулируемая температура	30-90°C
Мощность / Напряжение	0,5 кВт / 220 В
Габариты	370×275×320 мм
Вес	7,3 кг

- Электронная панель управления
- Таймер 0-15 часов
- Функция ультрафиолетовой дезинфекции
- Решетки в комплекте

► AIRHOT FD-10G



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Размер решетки	396×396 мм
Регулируемая температура	40...90°C
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	545×420×380 мм
Вес	15 кг

- Электронная панель управления
- Таймер 0-15 часов
- Решетки в комплекте

► AIRHOT FD-16G



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Размер решетки	396×396 мм
Регулируемая температура	40-90°C
Мощность / Напряжение	1,35 кВт / 220 В
Габариты	545×420×630 мм
Вес	24 кг

- Электронная панель управления
- Таймер 0-15 часов
- Решетки в комплекте

ДЕГИДРАТОРЫ

► AIRHOT FD-16G РОТОРНЫЙ



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Размер решетки	Ø 367 мм
Регулируемая температура	40-90°C
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	550×420×740 мм
Вес	22 кг

- Функция ротации решеток
- Электронная панель управления
- Таймер 0-15 часов
- Решетки в комплекте

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	5,6 кг
Объем воды	13 л
Мощность / Напряжение	1,9 кВт / 220 В
Габариты	445×395×350 мм
Вес	7,5 кг

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

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	окрашенная сталь
ловителя	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	окрашенная сталь
ловителя	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

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
стенки	упрочненное стекло, задняя стенка – оргстекло
Производительность	0,5 чаша/мин
Мощность/ Напряжение	1,3 кВт/ 220 В
Габариты	560×420×740 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 нерасклевшихся зерен и шелухи

➤ AIRHOT POP-6W



Материал: корпуса	алюминий
стенки	упрочненное стекло, задняя стенка – оргстекло
Производительность	0,5 чаша/мин
Мощность/ Напряжение	1,86 кВт/ 220 В
Габариты	905×420×755 мм
Вес	36 кг

- С витриной
- Подсветка готового продукта
- Раздельное включение вращения мешалки, нагрева чаши, освещения и подогрева дна
- Съемная чаша с антипригарным покрытием
- Поддон для сбора нерасклевшихся 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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСИСОК В ЯЙЦЕ

➤ AIRHOT ES-10



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Количество отсеков	10
Мощность/ Напряжение	1,6 кВт/ 220 В
Габариты	410x200x230 мм
Вес	5,3 кг

- Отдельный переключатель для каждого отсека
- Время приготовления сосиски в яйце – 2-3 минуты

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	528x312x399 мм
Вес	8 кг

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

АППАРАТЫ ДЛЯ ЧУРРОС

➤ AIRHOT SVC-3/ SVC-5



Материал: корпуса	нержавеющая сталь
поршней	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...90° С

- 2 скорости хода поршня
- 4 насадки для колбас в комплекте
- 4 насадки для чуррос разных форм в комплекте

	Объем	Габариты	Вес
SVC-3	3 л	300×220×508 мм	9 кг
SVC-5	5 л	300×300×768 мм	11 кг

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° C
Мощность/ Напряжение	2,5 кВт/220 В
Габариты	185×285×685 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° C

- 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	28 л, 1 кран	28 л/час	3 кВт	220 В	370×275×625 мм
CWB-60	40 л, 2 крана	40 л/час	6 кВт	380 В	370×275×600 мм

➤ AIRHOT EWB-10/15/20/30



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

- Закрытый тэн (несъемный), 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° C
Напряжение	220 В

- Закрытый тэн (съемный), 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

➤ AIRHOT WBA-10/ WBA-15/ WBA-20/ WBA-30/ WBA-35



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

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
WBA-10	10 л	1,5 кВт	250×250×455 мм	2,7 кг
WBA-15	16 л	1,5 кВт	310×310×465 мм	2,8 кг
WBA-20	20 л	1,5 кВт	310×310×515 мм	3,1 кг
WBA-30	30 л	2,5 кВт	350×350×530 мм	3,7 кг
WBA-35	35 л	2,5 кВт	350×350×600 мм	5,2 кг

➤ AIRHOT WBD-10/ WBD-15/ WBD-20/ WBD-30/ WBD-35



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

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
WBD-10	12 л	0,95 кВт	250×250×450 мм	2,7 кг
WBD-15	15 л	1,5 кВт	310×310×465 мм	2,8 кг
WBD-20	20 л	1,5 кВт	310×310×515 мм	3,1 кг
WBD-30	30 л	2 кВт	350×350×530 мм	3,7 кг
WBD-35	35 л	2 кВт	350×350×600 мм	5,2 кг

КОФЕВАРКИ

Кофеварки гейзерного типа серии СР 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 СР-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
СР-06	6 л	1,6 кВт	305×280×405 мм	2,3 кг
СР-10	10 л	1,6 кВт	300×280×500 мм	2,6 кг
СР-15	15 л	1,6 кВт	350×345×570 мм	3,1 кг

➤ AIRHOT СМ-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	4,5 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

КОФЕМАШИНЫ

➤ AIRHOT AC-715



Разновидность кофемашины	Автоматическая
Тип кофе	Зерновой
Емкость контейнера для кофе	300 г
Объем резервуара для воды	2 л
Давление	19 бар
Мощность	1,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	438×280×368мм
Вес	14 кг

- Капучинатор
- Встроенная кофемолка
- Контейнер для отработанного кофе на 15 порций
- Русифицированное меню, счетчик порций

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	ударопрочный пластик
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30...95° C
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	ударопрочный пластик
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30...95° C
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
- Кран для слива масла

	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
- Кран для слива масла (EF 12+12)

	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 EF12



Количество ванн	1
Емкость ванны	12 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...200 °C
Мощность	3,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	290×485×450 мм
Вес	22 кг

- Холодная зона
- 2 термостата (рабочий и аварийный)
- Корзина с крышкой в комплекте (240×190×145 мм)

➤ AIRHOT EF12+12



Количество ванн	2
Емкость ванны	12+12 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванн	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...200 °C
Мощность	7,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×485×450мм
Вес	22 кг

- Холодная зона
- 2 термостата (рабочий и аварийный)
- Корзина с крышкой в комплекте (240×190×145 мм)

➤ 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 (180×210×105 мм)

ФРИТЮРНИЦЫ

➤ 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	4,6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	570×450×310 мм
Вес	5,3 кг

- 2 термостата в комплекте (рабочий и аварийный)
- Корзины в комплекте (180×210×105 мм)

ТОСТЕРЫ КОНВЕЙЕРНЫЕ

➤ AIRHOT СТ-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 тайнов

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЛЬДА

AIRHOT IC-1



Материал корпуса	пластик
Материал контейнера	алюминий
Материал чаши для льда	нержавеющая сталь
Производительность	65 кг/ч
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×360×210 мм
Вес	5 кг

- Загрузочный бункер с прижимным рычагом

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° С
Мощность	0,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×425×500 мм
Вес	15 кг

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

➤ AIRHOT HW-2



Материал корпуса	окрашенная сталь
Температурный режим	0...80° С
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° С
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

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

➤ 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-60-1



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90 °C
Мощность	1,84 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	650×485×610 мм
Вес	34 кг

- LED-подсветка
- Температурный дисплей, терморегулятор
- Увлажнение
- Доступ с задней стороны
- Габариты полок:
 - нижняя полка 580×320 мм
 - средняя полка 580×340 мм
 - верхняя полка 580×360 мм

➤ AIRHOT HW-60-2



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90 °C
Мощность	1,84 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	900×485×610 мм
Вес	43 кг

- LED-подсветка
- Температурный дисплей, терморегулятор
- Увлажнение
- Доступ с задней стороны
- Габариты полок:
 - нижняя полка 820×320 мм
 - средняя полка 820×340 мм
 - верхняя полка 820×360 мм

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

➤ 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 FW-1



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

- Инфракрасный нагрев
- Размер емкости 530×325×65 мм

► AIRHOT FW-2



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
- Размер емкости 530×325×100 мм

► 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 БЛЮД

➤ AIRHOT IR-B-775 / IR-C-775/ IR-S-775/ IR-G-775



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	175×175×600 мм
Вес	1 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм
- Лампочка 250 Вт в комплекте

В черный
С медь
С серебро
Г золото



➤ AIRHOT IR-B-750/ IR-C-750/ IR-S-750



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	290×290×600 мм
Вес	1 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм
- Лампочка 250 Вт в комплекте

В черный
С медь
С серебро



ПОДОГРЕВАТЕЛИ БЛЮД

➤ AIRHOT IR-B-800/ IR-C-800/ IR-S-800/



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	250×250×600 мм
Вес	1 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм
- Лампочка 250 Вт в комплекте

➤ AIRHOT IIR-B-825/ IR-C-825/ IR-S-825



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	175×175×600 мм
Вес	0,93 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм
- Лампочка 250 Вт в комплекте

СТАНЦИЯ ДЛЯ ФАСОВКИ КАРТОФЕЛЯ ФРИ

➤ AIRHOT FCS-30



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер подогреваемой площади	735×300×150 мм
Температурный режим	0...300 °C
Мощность	3,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	800×710×685 мм
Вес	34 кг

- Инфракрасный нагрев
- Тип установки: настольный

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

➤ AIRHOT SVA-26



Материал: корпуса
емкости

нержавеющая сталь
нержавеющая сталь

Объем
Рабочий объем
Производительность
Мощность
Напряжение
Габариты
Вес

26 л
5 л
40 кг/час
0,75 кВт
220 В
640×485×1240 мм
165 кг

- Автоматический шприц
- В комплекте спусковая педаль для легкого использования

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	220/380 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



	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	0,12 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	513×230×430 мм
Вес	26 кг

► AIRHOT MTS 737



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер нарезанного продукта (max)	20×175 мм
Производительность	40 кг/час
Габариты	478×320×449 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	320×230×300 мм
Вес	4,2 кг

► AIRHOT MME-11



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	11 л
Загрузка	7,5 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	510×230×300 мм
Вес	23 кг

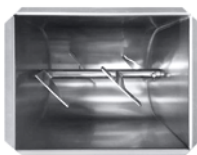
► AIRHOT MME-20



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	20 л
Загрузка	15 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×280×360 мм
Вес	27 кг

ФАРШЕМЕШАЛКИ

➤ AIRHOT ММЕ-35/50/70/100



Материал корпуса
Напряжение

нержавеющая сталь
220 В

- Опрокидываемая дежа
- Защитная решетка с датчиком открывания

	Объем	Загрузка	Производительность	Мощность	Габариты	Вес
ММЕ-35	50 л	35 кг	175 кг/час	1,1 кВт	720×510×1100 мм	136 кг
ММЕ-50	65 л	50 кг	250 кг/час	1,5 кВт	820×510×1100 мм	152 кг
ММЕ-70	85 л	70 кг	350 кг/час	1,98 кВт	860×510×1100 мм	178 кг
ММЕ-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	524×316×394 мм
Вес	18,9 кг

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

➤ AIRHOT MC-5



Рабочий объем	5 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал емкости	нержавеющая сталь
Скорость вращения	1400 об/мин
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×450×460 мм
Вес	58 кг

- Нож из нержавеющей стали в комплекте

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

> AIRHOT HLP-8



Вместимость	8 кг
Материал корпуса/емкости	нержавеющая сталь
Производительность	240 кг/ч
Мощность/Напряжение	1,1 кВт/220 В
Габариты	525×512×882 мм
Вес	65 кг

- Промышленный аппарат для автоматической очистки от кожуры различных корнеплодов

> AIRHOT HLP-15



Вместимость	15 кг
Материал корпуса/емкости	нержавеющая сталь
Производительность	450 кг/ч
Мощность/Напряжение	1,1 кВт/220 В
Габариты	525×512×882 мм
Вес	65 кг

- Промышленный аппарат для автоматической очистки от кожуры различных корнеплодов

ОВОЩЕРЕЗКИ

> AIRHOT VC-300



Материал: корпуса/бункера	алюминий
днища	нержавеющая сталь
Производительность	100-300 кг/час
Мощность/Напряжение	0,55 кВт/220
Габариты	615×240×500 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	7,26 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

ТЕРМОСТАТЫ

► AIRHOT SOUS-VIDE SV-20



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	до 22 л
Мощность/ Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	90×115×356 мм
Вес	16 кг

- Погрешность температуры не более 0,1°С
- Температурный режим от 0 до 90°С
- Сенсорная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 99 часов

ТЕРМОСТАТЫ

➤ AIRHOT SOUS-VIDE 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

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

➤ AIRHOT FWD-3/ FWD-4



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал лезвия	нержавеющая сталь
Скорость вращения ножа	4200 об/мин
Напряжение	220 В

- Большой отсек для измельчения отходов
- Пневмокнопка в комплекте

	Стадий измельчения, кол-во	Мощность	Габариты	Вес
FWD-3	3	0,37 кВт	240×240×420 мм	4,4 кг
FWD-4	4	0,42 кВт	240×240×415 мм	4,5 кг



ЛАМПЫ ИНСЕКТИЦИДНЫЕ

➤ 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

➤ AIRHOT IK-20W LED/ IK-40W LED

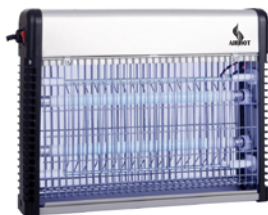


Материал корпуса нержавеющая сталь
Напряжение 220 В

- Цепь для подвешивания
- Лампы LED

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
IK-20W LED	80 м ²	2 лампы ×10 Вт	379×72×264 мм	1,6 кг
IK-40W LED	150 м ²	2 лампы ×20 Вт	486×72×264 мм	2,1 кг

➤ AIRHOT IKE-12W/ IKE-16W/ IKE-20W/ IKE-30W/ IKE-40W



Материал корпуса окрашенная сталь
Напряжение 220 В

- Цепь для подвешивания

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
IKE-12W	30 м ²	2 лампы × 6 Вт	259×72×264 мм	1,2 кг
IKE-16W	50 м ²	2 лампы × 8 Вт	336×72×264 мм	1,4 кг
IKE-20W	80 м ²	2 лампы × 10 Вт	372×72×264 мм	1,6 кг
IKE-30W	100 м ²	2 лампы × 15 Вт	486×72×264 мм	2,1 кг
IKE-40W	150 м ²	2 лампы × 20 Вт	637×72×264 мм	2,4 кг

ЛАМПЫ ИНСЕКТИЦИДНЫЕ

➤ AIRHOT GT-30W КЛЕЕВАЯ



Материал корпуса окрашенная сталь
Напряжение 220 В

- Цепь для подвешивания
- В комплекте имеются клеевые листы

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
GT-30W	100 м²	2 лампы × 15 Вт	525×95×328 мм	4,1 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





Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, внешний вид, комплектацию товара без предварительного уведомления.

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
[WWW.RP.RU](http://www.rp.ru)