



AIRHOT ➤ КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



WWW.AIRHOT.RU



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

	Плиты индукционные	2
	Грили	3
	Печи-СВЧ	8
	Поверхности жарочные	9
	Вафельницы	10
	Блинницы	12
	Фритюрницы	13
	Аппараты для сахарной ваты	14
	Аппараты для попкорна	16
	Аппараты для хот-догов	16
	Электрокипятильники	17
	Кофеварки	18
	Аппараты для горячего шоколада	19
	Тостеры конвейерные	20
	Измельчители льда	20
	Витрины для пиццы	21
	Витрины тепловые	22
	Подогреватели	24
	Шприцы колбасные	25
	Слайсеры	26
	Прессы для гамбургеров	27
	Пилы для резки мяса	28
	Фаршемешалки	29
	Мясорыхлители	30
	Куттеры	31
	Картофелечистки	31
	Мармиты	32
	Диспенсеры для горячих и холодных напитков	33
	Чафиндиши	34
	Лампы инсектицидные	35
ОБОРУДОВАНИЕ для ФАСТ-ФУДА		
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
ОБОРУДОВАНИЕ для РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД		
САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Подходит для всех типов кухонь, удобна 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...240° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	340×440×117 мм
Вес	13,6 кг

- 8 уровней мощности, таймер на 60 минут
- Электронная панель управления
- 2 вентилятора

> AIRHOT IP3500 M


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60...240° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	340×440×117 мм
Вес	14,3 кг

- 5 уровней мощности
- Электромеханическая панель управления
- 2 вентилятора

> AIRHOT IP3500 WOK


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Диаметр/глубина WOK	275/43 мм
Температурный режим	60...240° C
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	340×440×117 мм
Вес	12 кг

- 8 уровней мощности, таймер на 60 минут
- 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


Тип гриля	одинарный
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с анти-пригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	220×230 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность	1,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×300×210 мм
Вес	13,8 кг

- Съёмный поддон для сбора жира и крошек
- Регулятор температуры

> AIRHOT DCG


Тип гриля	двойной
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с анти-пригарным покрытием
Размер рабочей поверхности:	
верхней	215×215 мм
нижней	475×230 мм
Температурный режим	50...300° C
Мощность	3,6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×400×210 мм
Вес	26 кг

- Съёмный 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	450×450×470 мм
Вес	35 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	4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	600×450×470 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	15,8 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. Каждый ролик мощностью 0.15 кВт нагревается изнутри собственным тэном.

> AIRHOT RG-5


Количество роликов	5
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×250×215 мм
Вес	7 кг

- Поддон для сбора жира и крошек

> AIRHOT RG-7


Количество роликов	7
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50...300° C
Мощность	1,05 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
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	4,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	810×630×610 мм
Вес	60 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	6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	1010×630×880 мм
Вес	75 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
Мощность	9,9 кВт
Габариты	534×607×960 мм
Вес	26 кг

- Длина шампура 650 мм
- Регулировка расстояния между тэном и корпусом
- 3 зоны нагрева, 6 тэнов
- Поддон для сбора жира

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.

> AIRHOT WP-900


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

- 5 уровней мощности
- Механическое управление
- Таймер 0-30 мин
- Вращающаяся тарелка

> AIRHOT WP-900G


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

- 5 уровней мощности
- Гриль, 3 комбинированных режима
- Механическое управление
- Таймер 0-30 мин
- Вращающаяся тарелка

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° С
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×430×240 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° С
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×470×240 мм
Вес	34 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° С
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×470×240 мм
Вес	26,5 кг

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

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
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø185 мм
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	250×360×270 мм
Вес	10,9 кг

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

> AIRHOT WE-1B


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	255×445×170 мм
Вес	9,5 кг

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

> AIRHOT WE-1S


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø210 мм
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	250×360×270 мм
Вес	6 кг

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

ВАФЕЛЬНИЦЫ
> AIRHOT WS-1


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	295×185 мм
Мощность / Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	410×385×315 мм
Вес	8 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-НК1


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø200 мм
Мощность / Напряжение	1,4 кВт / 220 В
Габариты	420×225×290 мм
Вес	6 кг

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

**> AIRHOT WBF-6
РЫБКИ**


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	320×185 мм
Мощность / Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	390×340×234 мм
Вес	9,5 кг

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

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
Материал жарочной поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50...300° С
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×450×230 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
Материал жарочной поверхности	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50...300° С
Мощность	6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	860×490×235 мм
Вес	31 кг

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

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
Материал 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	415×280×320 мм	4,5 кг
EF-6	6 л	2,5 кВт	220 В	450×290×310 мм	6,7 кг
EF-8	8 л	3,25 кВт	220 В	450×290×350 мм	7,3 кг
EF-10	10 л	3,5 кВт	220 В	470×350×360 мм	7,5 кг

> AIRHOT EF4+4 (6+6/8+8/10+10)


Количество ванн	2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал 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	470×425×335 мм	9 кг
EF-6+6	6+6 л	5 кВт	220 В	570×450×310 мм	10 кг
EF-8+8	8+8 л	6,5 кВт	220 В	570×450×350 мм	15 кг
EF-10+10	10+10 л	7 кВт	220 В	700×470×360 мм	20 кг

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	460 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	460×460×500 мм
Вес	10 кг

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

> AIRHOT CF-2


Диаметр чаши	730 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×730×500 мм
Вес	15 кг

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

АППАРАТЫ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ
> AIRHOT CF-3


Диаметр чаши	460 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	460×700×1100 мм
Вес	18,5 кг

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

> AIRHOT CF-5


Диаметр чаши	180 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	пищевой поликарбонат
Производительность	~1 кг/час
Мощность	0,45 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	360×360×180 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	460 мм	730 мм
Материал	пластик	пластик
Совместимость	CF-1, CF-3	CF-2

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА

Аппараты для поп-корна предназначены для оснащения кинотеатров, цирков, парков отдыха и аттракционов, торговых центров и предприятий общественного питания. Модель позволяет раздельно включать вращение мешалки, нагрев чаши, освещение и подогрев гна.

> AIRHOT POP-6


Материал корпуса	алюминий
Материал стенок	упрочненное стекло, задняя стенка – оргстекло
Производительность	0,5 чаша/мин
Мощность	1,44 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	560×420×760 мм
Вес	18,5 кг

- Подсветка готового продукта
- Съемная чаша с антипригарным покрытием
- Поддон для сбора нераскрывшихся зерен и шелухи

АППАРАТЫ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

Аппарат оснащен стеклянной ёмкостью для приготовления сосисок и тремя штырями для подогрева булочек. Может применяться для поддержания оптимальной температуры уже приготовленных сосисок и булочек. Подходит для оснащения предприятий общественного питания и уличных точек.

> AIRHOT HDS-03


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал штырей	нержавеющая сталь
Материал колбы	стекло
Температурный режим	30...110° С
Мощность	0,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	360×360×460 мм
Вес	8 кг

- Емкость для воды (паровая баня)
- Регулятор температуры
- Раздельный нагрев колбы и штырей

ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИКИ

Заливные электрокипятильники служат для быстрого получения кипяченой воды и обслуживания большого количества людей. Оптимальны на линиях раздачи в кафе, барах, ресторанах, на предприятиях общественного питания, в детских садах, школах, медицинских заведениях.


> AIRHOT WB-10 (15/20/30/40)


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип подачи воды	заливной
Температурный режим	30...95° С
Мощность	1,6 кВт
Напряжение	220 В

- Закрытый тэн
- Автоматический контроль уровня и температуры воды, наличие аварийного термостата
- Индикатор нагрева

	Объем	Габариты	Вес
WB-10	10 л	280×265×515 мм	2,4 кг
WB-15	14 л	340×340×485 мм	3,0 кг
WB-20	20 л	340×340×615 мм	3,8 кг
WB-30	30 л	435×430×690 мм	4,8 кг
WB-40	40 л	390×390×523 мм	4,9 кг

КОФЕВАРКИ
> AIRHOT CM-2


Объем	2,2 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Производительность	140 чашек/час (16,8 л)
Мощность	2,06 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	445×145×365 мм
Вес	6 кг

- Для молотого кофе
- Время приготовления кофе – 7 мин/кофейник
- 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

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 кипяченной воды в отдельной ёмкости.

> AIRHOT CP-06/10/15


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип подачи воды	заливной
Температурный режим	20...95° C
Мощность	1,6 кВт
Напряжение	220 В

- Закрытый тэн
- Автоматический контроль уровня и температуры воды, наличие аварийного термостата
- Индикатор нагрева

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

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...90° 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	нержавеющая сталь
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30...90° C
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×320×570 мм
Вес	10 кг

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

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	1,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×420×400 мм
Вес	15 кг

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

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЛЬДА

Измельчитель льда предназначен для предприятий общественного питания и торговли для получения ледяной крошки для коктейлей, а также для декорирования блюд.

➤ AIRHOT IC-1


Материал корпуса	сталь
Материал контейнера	нержавеющая сталь
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

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° С
Мощность	0,65 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×490×810 мм
Вес	15 кг

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

➤ AIRHOT HW-108


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

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

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	0,85 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×425×500 мм
Вес	15 кг

- 3 наклонные полки
- Терморегулятор
- LED-подсветка

> AIRHOT HW-2


Материал корпуса	окрашенная сталь
Температурный режим	0...80° С
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	660×470×625 мм
Вес	24 кг

- 3 полки
- Терморегулятор

ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ
> AIRHOT HW-110


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

- 1 полка
- Доступ с задней стороны
- Увлажнение
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка

> AIRHOT HW-130


Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90° С
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	678×578×698 мм
Вес	55,4 кг

- 3 регулируемые полки
- Доступ с задней стороны
- Увлажнение
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка

> AIRHOT HW-136


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

- 3 регулируемые полки
- Доступ с 2-х сторон
- Увлажнение
- Терморегулятор
- Температурный дисплей
- LED-подсветка

ПОДОГРЕВАТЕЛИ

Инфракрасные подогреватели обеспечивают кратковременный подогрев и поддержание блюд в горячем состоянии перед подачей.

> AIRHOT IR-C


Материал корпуса	окрашенная сталь
Цвет	бронза
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	190×190×600 мм
Вес	1,5 кг

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

> AIRHOT IR-S


Материал корпуса	окрашенная сталь
Цвет	серебро
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	190×190×600 мм
Вес	1,5 кг

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

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	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
Материал каретки	нержавеющая сталь
Диаметр ножа	220 мм
Толщина нарезки	0,2-15 мм
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	575×465×415 мм
Вес	15 кг

- Заточное устройство в комплекте

> AIRHOT SL-250


Тип	электрический
Материал корпуса	окрашенный алюминий
Материал каретки	нержавеющая сталь
Диаметр ножа	250 мм
Толщина нарезки	0,2-15 мм
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	575×465×415 мм
Вес	18 кг

- Заточное устройство в комплекте

> AIRHOT SL-300


Тип	электрический
Материал корпуса	окрашенный алюминий
Материал каретки	нержавеющая сталь
Диаметр ножа	300 мм
Толщина нарезки	0,2-15 мм
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	615×525×510 мм
Вес	26 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
Материал емкости для фарша	нержавеющая сталь
Диаметр емкости	100 мм
Габариты	240×210×280 мм
Вес	7 кг

- 500 бумажных подложек в комплекте

> AIRHOT HPP-130


Тип	механический
Материал корпуса	анодированный алюминий
Материал емкости для фарша	нержавеющая сталь
Диаметр емкости	130 мм
Габариты	255×270×250 мм
Вес	8 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
Размер рабочей поверхности	400×436 мм
Размер реза	360×220 мм
Толщина нарезки	4=180 мм
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	530×515×955 мм
Вес	44 кг

- Полотно для пилы 1 шт в комплекте

> AIRHOT HSL-1650A



- Полотно для пилы

Длина	1650 мм
-------	---------

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
Вместимость	11 кг
Габариты	360×280×380 мм
Вес	4,5 кг

> AIRHOT MME-11



Материал корпуса	нержавеющая сталь
Вместимость	11 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	825×320×490 мм
Вес	23 кг

> AIRHOT MME-20



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

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

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



Объем	6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал емкости	нержавеющая сталь
Скорость вращения	1000÷2200 об/мин
Производительность	4 л/2-5 мин
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	523×316,5×394 мм
Вес	18,9 кг

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

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

Промышленная картофелечистка предназначена для автоматической очистки не только картофеля, но и других корнеплодов от кожуры.

> AIRHOT HLP-15



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

- Таймер 0÷5 мин
- Подставка с сетчатым фильтром для сбора отходов
- Подключение к воде
- Автоотключение при открытии загрузочного люка

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	577×371×285 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)

МАРМИТЫ-ГОРШОЧКИ

► AIRHOT SB-5700



Объем	5 л
Материал корпуса	эмалированная сталь
Материал гастроемкости	нержавеющая сталь
Температурный режим	35...95° C
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	280×280×395 мм
Вес	3,9 кг

► AIRHOT SB-6000



Объем	9 л
Материал корпуса	эмалированная сталь
Материал гастроемкости	нержавеющая сталь
Температурный режим	35...95° C
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	340×340×395 мм
Вес	5,6 кг

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

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

► AIRHOT ZCG 401



Объем резервуара	8 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	278×310×520 мм
Вес	3,1 кг

- Для горячих напитков
- Съемная емкость для топлива

► AIRHOT ZCG 402



Объем резервуара	8 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Габариты	278×310×520 мм
Вес	3,7 кг

- Для горячих напитков
- Съемная емкость для топлива

► AIRHOT ZCF 303



Количество емкостей	3
Объем резервуара	18 л
Материал подставки	окрашенная сталь
Материал колбы для сока	прозрачный поликарбонат
Материал колбы для льда	нержавеющая сталь
Материал каплесборника	нержавеющая сталь
Габариты	910×395×525 мм
Вес	13 кг

- Для холодных напитков
- Колба для колотого льда 0,9 л

МАРМИТЫ
ЧАФИНДИШИ

Чафиндиш – одна из разновидностей мармитов небольшого размера. Чафиндиши широко применяются для организации шведских столов, используются на банкетах и фуршетах. Такие мармиты предназначены для сохранения в горячем состоянии как выпечки, так и гарниров, каш, вторых блюд, а также для раздачи их потребителям в условиях, когда нет доступа к электросети (чафиндиши с горелками).

> AIRHOT ZC101-1


Вместимость	гастроёмкость G/N 1/1x65
Материал	нержавеющая сталь
Габариты	680×490×310 мм
Вес	16 кг

- Одинарный настольный, прямоугольный
- Откидная крышка

> AIRHOT ZC103


Вместимость	гастроёмкость D 344x73
Материал	нержавеющая сталь
Габариты	485×480×310 мм
Вес	12 кг

- Одинарный настольный, круглый
- Откидная крышка

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


Площадь действия	60 м ²
Материал корпуса	окрашенная сталь
Напряжение	220 В
Габариты	400×120×305 мм
Вес	3 кг

- 2 лампы мощностью по 10 Ватт
- Цепь для подвешивания

> AIRHOT IK-40W


Площадь действия	100 м ²
Материал корпуса	окрашенная сталь
Напряжение	220 В
Габариты	645×120×375 мм
Вес	3,2 кг

- 2 лампы мощностью по 20 Ватт
- Цепь для подвешивания



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

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ
www.rp.ru