



БЛИННИЦЫ AIRHOT

Интерес к блинницам на российском рынке постоянно растет, ведь блины — это блюдо, которое каждый раз может быть приготовлено по-новому: выбор начинок безграничен, состав теста также можно менять, добавляя в него новые ингредиенты: кусочки ягод, апельсин, бананов, - выбирая разную муку: пшеничную, кукурузную, гречневую, овсяную. Небольшие кафе, ларьки, специализирующиеся на приготовлении блинов, очень популярны на российском рынке, потому как блины — исконно русское, древнее блюдо. К тому же, многие сетевые кофейни и рестораны также предлагают в качестве одного из видов десерта блинчики с разнообразными начинками. В последнее время появляются все новые рестораны класса high-end с тематикой блинов, что еще раз подтверждает, насколько актуальна данная тематика для российского рынка. Компания AIRHOT предлагает две модели профессиональных блинниц, которые подойдут для любой кухни и заведения любого формата: с одинарной и двойной жарочной поверхностью.



БЛИННИЦА AIRHOT BE-1

- диаметр 390мм
- 450x485x240мм
- мощность 3 кВт
- напряжение 220 В
- вес 22 кг
- световой индикатор нагрева, который оповещает о включении нагревательных элементов;
- аппарат для выпекания блинов автоматически поддерживает температурный режим;
- в процессе работы термостат прибора по мере необходимости будет включать/выключать нагревательный элемент;
- корпус из нержавеющей стали;



БЛИННИЦА AIRHOT BE-2

- диаметр 390мм
- 860x485x240мм
- мощность 6 кВт
- напряжение 220 В
- вес 42 кг
- световой индикатор нагрева, который оповещает о включении нагревательных элементов;
- аппарат для выпекания блинов автоматически поддерживает температурный режим;
- в процессе работы термостат прибора по мере необходимости будет включать/выключать нагревательный элемент;
- корпус из нержавеющей стали;

