



КАТАЛОГ
2016



Hurakan – это бренд, под которым выпускается широкий ассортиментный ряд качественного оборудования для профессиональной кухни. Оборудование Hurakan производят крупнейшие предприятия Китая, заслужившие профессиональный авторитет во всем мире.

В формировании ассортиментного ряда принимают участие наши сотрудники с многолетним опытом работы: проектировщики, специалисты по маркетингу и продажам, инженеры монтажно-сервисного центра, шеф-повара.

Прежде чем ввести в ассортимент новую единицу оборудования Hurakan, мы проводим маркетинговые исследования и выявляем потребности российского рынка. Сотрудники монтажно-сервисного центра проводят техническую экспертизу образцов оборудования. Далее, мы передаем лучшее, по мнению наших специалистов, оборудование на действующие кухни сетевых ресторанных проектов для тестирования его в реальных производственных условиях. В итоге, с учетом устранения выявленных недостатков, происходит заказ оборудования на предприятии-изготовителе.

Как результат, мы предлагаем Hurakan – бренд профессионального кухонного оборудования с оптимальным соотношением цены и качества. Это оборудование действительно работает в соответствии с заявленными характеристиками и помогает нашим клиентам строить свой бизнес.

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 4 Блендеры
- 4 Измельчители льда
- 5 Кофеварки и кофемолки
- 6 Миксеры для коктейлей
- 6 Соковыжималки

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 8 Картофелечистки
- 8 Куттеры
- 9 Мясорубки
- 11 Мясорыхлители
- 11 Овощерезки
- 11 Слайсеры
- 12 Пилы для резки мяса
- 13 Планетарные миксеры
- 14 Тестомесы
- 15 Аппараты для производства макарон
- 15 Прессы для гамбургеров
- 15 Хлеборезки
- 16 Шприцы колбасные

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

- 18 Аппараты для производства сахарной ваты
 - 18 Аппараты для попкорна
 - 19 Аппараты для HOT DOG
 - 19 Аппараты для шаурмы
 - 19 Блинницы
 - 20 Ванны для SOUS-VIDE
 - 20 Вафельницы
 - 21 Витрины для пиццы
 - 21 Витрины тепловые
 - 22 Грили для кур
 - 22 Грили лавовые
 - 23 Грили контактные
 - 23 Грили Саламандра
-

- 24 Грили для HOT DOG
- 24 Макароноварки
- 25 Пароварки для Дим Самов
- 25 Печи для пиццы
- 26 Плиты индукционные
- 26 Печи СВЧ
- 27 Поверхности жарочные
- 27 Рисоварки
- 28 Тостеры
- 29 Фризеры для мороженого
- 30 Фритюрницы
- 31 Электрокипятильники

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

- 33 Мармиты водяные
- 33 Мармиты-горшочки
- 34 Подогреватели настольные и лампы инфракрасные

36 ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 39 Упаковщики вакуумные
- 39 Сшиватели пакетов

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- 41 Лампы инсектицидные
- 41 Измельчители отходов

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- 43 Гастроемкости из нержавеющей стали
- 44 Гастроемкости из нержавеющей стали перфорированные
- 45 Гастроемкости из поликарбоната
- 45 Вставки для гастроемкостей из поликарбоната перфорированные
- 45 Крышки для гастроемкостей из поликарбоната
- 46 Крышки для гастроемкостей из нержавеющей стали
- 46 Решетки из нержавеющей стали
- 46 Планки-делители из нержавеющей стали



БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Блендеры

Блендеры Hurakan используются для приготовления молочных и фруктовых коктейлей, смузи, фраппе, мист и подходят для оснащения кафе, баров и ресторанов.

HKН-BLW2

- Материал корпуса – пластик
- Материал стакана – пластик
- Плавная регулировка скорости
- Режим пульсации



Модель	HKН-BLW2
Мощность, кВт	1,2
Напряжение, В	220
Емкость стакана, л	2
Скорость вращения, об/мин	23000-26000
Габариты, мм	205x230x510
Масса, кг	3,5

Измельчители льда

Измельчитель льда Hurakan существенно ускорит процесс приготовления коктейлей с ледяной крошкой, а также позволит подготовить лед для декорирования блюд и добавления в крепкие алкогольные напитки.



Модель	HKН-TRGM
Мощность, кВт	0,08
Напряжение, В	220
Емкость контейнера, л	3
Скорость вращения, об/мин	1000
Габариты, мм	280x200x415
Производительность, кг/ч	12
Масса, кг	4,17

HKН-TRGM

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал съемного контейнера для льда – пластик

HKН-TR65

- Материал корпуса – сталь
- Материал загрузочного контейнера для льда – нержавеющая сталь
- Материал чаши для льда – нержавеющая сталь



Модель	HKН-TR65
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	220
Емкость контейнера, л	0,7
Скорость вращения, об/мин	2000
Габариты, мм	425x200x305
Производительность, кг/ч	65
Масса, кг	5

Оборудование для приготовления кофе

Кофемашины Hurakan позволяют готовить великолепный кофе простым нажатием на кнопку. Теперь процессом приготовления кофе можно наслаждаться.

Модель	HKН-МЕ709
Мощность, Вт	1250
Напряжение, В	220-240
Емкость для воды, мл	2000
Емкость для кофейных зерен, г	200
Макс. Давление, бар	19
Размеры, мм	415x315x355
Масса, кг	10



КОФЕВАРКА HKН-МЕ709

Автоматическая кофемашина

- Электронное меню
- Счетчик порций
- Регулирование помола
- Использование кофе в зернах и молотого
- Отдельная подача горячей воды (250мл)
- Подогрев чашек
- Очистка от накипи
- Трубка для подачи пара

Кружка свежеваренного кофе – это всегда хорошее настроение. Самый вкусный кофе получается из качественных кофейных зерен, смолотых в кофемолке Hurakan.

Модель	HKН-М5
Мощность, Вт	250
Напряжение, В	220-240
Емкость для молотого кофе, г	400
Дозирование, г	6, 15
Скорость об/мин	1300-1600
Размеры, мм	235x380x610
Масса, кг	12



КОФЕМОЛКА HKН-М5

- Основание из алюминия
- Термозащита двигателя
- Продолжительная работа с низким тепловыделением
- Удобная конструкция
- Жернова из стали

Подогреватель и вспениватель молока Hurakan предназначен для приготовления пены, которая добавляется в капучино, латте макиато и другие напитки. Благодаря двойным стенкам корпуса, молоко внутри вспенивателя дольше сохраняет свое тепло и полезные свойства.

Модель	HKН-МF115
Мощность, Вт	500
Напряжение, В	220
Объем молока для нагрева, мл	75 – 240
Объем молока для нагрева и вспенивания, мл	75 – 115
Рабочая температура, °С	65
Размеры, мм	103x103x183
Масса, кг	1



ВСПЕНИВАТЕЛЬ ДЛЯ МОЛОКА HKН-МF115

- Материал корпуса – металл
- Двойные стенки для сохранения тепла
- Антипригарное покрытие

Миксеры для коктейлей

Миксеры Hurakan предназначены для приготовления шейков, муссов, коктейлей на основе молока, йогуртов или мороженого. Это оборудование широко применяется в барах, кафетериях и других предприятиях общественного питания.



Модель	HKN-FR1G
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Количество стаканов	1
Объём стакана, л	1
Габариты, мм	230x220x510
Масса, кг	5,3

HKN-FR1G, HKN-FR2G

- Материал корпуса – алюминий
- Материал стакана – нержавеющей сталь
- Одна скорость вращения двигателя



Модель	HKN-FR2G
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	220
Количество стаканов	2
Объём стакана, л	1+1
Габариты, мм	460x220x510
Масса, кг	7,93

Соковыжималки

Соковыжималки Hurakan – практичное и надежное решение для использования в ресторанах и барах, где посетителям предлагается свежевыжатый сок. В ассортименте представлены соковыжималка для цитрусовых и универсальная соковыжималка.



HKN-AGRL

Соковыжималка для цитрусовых

- Материал корпуса – анодированный алюминий
- Чаша, прижимная крышка, конус и решётка – нержавеющей сталь

Модель	HKN-AGRL
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Скорость вращения, об/мин	1450
Габариты, мм	280x200x470
Масса, кг	10

HKN-CFV60

Универсальная соковыжималка

- Материал корпуса – нержавеющей сталь
- Материал крышки – пластик
- 2 скорости вращения
- Комплектация: контейнер для сока, контейнер для отходов



Модель	HKN-CFV60
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	220
Скорость вращения, об/мин	12000
Габариты, мм	310x230x450
Масса, кг	4,3



**ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**

Картофелечистки

Компактная картофелечистка Hurakan предназначена для механической чистки картофеля, свеклы и других корнеплодов. Встроенный мезгоуловитель предотвращает засор труб крахмалосодержащими отходами.

HKN-PPF15

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал емкости – нержавеющая сталь
- Таймер: 0-5 мин



Модель	HKN-PPF15
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Вместимость, кг	15
Производительность, кг	165
Габариты, мм	600x440x1075
Масса, кг	47

Куттеры



С помощью куттеров Hurakan можно дробить орехи, сухари, шоколад, рубить мясо, измельчать любые продукты. Опция регулирования скорости вращения позволяет получить крупно-, средне- и мелкорубленные продукты, а также тонкоизмельченные массы (муссы, суфле, паштеты). Конструктивной особенностью данной модели является боковое расположение чаши, что позволяет избежать нагрева продукта от работающего двигателя.

Модель	HKN-CL6	HKN-CL9
Мощность, кВт	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220
Скорость вращения об/мин	1100-2800	1100-2800
Объем, л	6	9
Габариты, мм	525x300x430	530x320x450
Масса, кг	18,8	19,9

HKN-CL6

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал ёмкости – нержавеющая сталь
- Плавная регулировка скорости
- Комплектация: стандартный плоский нож

HKN-CL9

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал ёмкости – нержавеющая сталь
- Плавная регулировка скорости
- Комплектация: стандартный плоский нож

Мясорубки

Профессиональные мясорубки Hurakan, предназначенные для приготовления фарша из мяса, птицы и рыбы, станут незаменимыми помощниками на профессиональной кухне любого формата. В ассортименте представлены мясорубки, оснащенные как стандартным режущим инструментом, так и системой унгер.

HKН-12S

- Материал корпуса – алюминий
- Материал лотка и мясорубочной части – нержавеющая сталь
- Стандартный режущий инструмент (нож, решётка)
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель

HKН-12TS

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал лотка и мясорубочной части – нержавеющая сталь
- Стандартный режущий инструмент (нож, решётка)
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель, купатница
- Реверс

HKН-12CR

- Материал корпуса – крашенный металл
- Материал лотка – нержавеющая сталь
- Материал мясорубочной части – хромированный металл
- Стандартный режущий инструмент (нож, решётка)
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель

HKН-12N

- Материал корпуса – крашенный металл
- Материал лотка – нержавеющая сталь
- Материал мясорубочной части – никелированный металл
- Стандартный режущий инструмент (нож, решётка)
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель



Модель HKН-12S

Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	140
Габариты, мм	460x260x440
Масса, кг	20,4



Модель HKН-12TS

Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	120
Габариты, мм	460x272x444
Масса, кг	25,4



Модель HKН-12CR

Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	120
Габариты, мм	390x225x415
Масса, кг	25



Модель HKН-12N

Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	120
Габариты, мм	390x225x415
Масса, кг	25

Мясорубки

HKN-22S (ПОЛН. УНГЕР)

- Материал корпуса – алюминий
- Материал лотка и мясорубочной части – нержавеющая сталь
- Полный унгер (нож подрезной, два стандартных ножа, две решётки)
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель



Модель	HKN-22S (ПОЛН. УНГЕР)
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	300
Габариты, мм	520x220x445
Масса, кг	23,2

HKN-22SP

- Материал корпуса – крашенный металл
- Материал лотка и мясорубочной части – нержавеющая сталь
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель
- Реверс



Модель	HKN-22SP
Мощность, кВт	0,85
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	250
Габариты, мм	410x240x450
Масса, кг	27

HKN-32SP

- Материал корпуса – крашенный металл
- Материал лотка и мясорубочной части – нержавеющая сталь
- Комплектация: загрузочный лоток, толкатель
- Реверс



Модель	HKN-32SP
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Производительность, кг/ч	320
Габариты, мм	530x270x500
Масса, кг	51

Мясорыхлители

Мясорыхлитель Hurakan заменит процесс ручного отбивания порционных кусков мяса и существенно облегчит приготовление полуфабрикатов (стейки, шницели, антрекоты, ромштексы). Обработанное мясо становится мягким и сочным, а готовые блюда приобретают особенно нежный вкус.

HKН-PK

- Материал корпуса – нержавеющая сталь



Модель	HKН-PK
Мощность, кВт	0,35
Напряжение, В	220
Скорость вращения об/мин	75
Габариты, мм	480x250x480
Масса, кг	25

Овощерезки

Овощерезка Hurakan – удобная и легкая в эксплуатации модель. Пять дисков в комплекте овощерезки обеспечат безупречную нарезку сырых и вареных овощей ломтиками и соломкой различного размера.

HKН-FNT

- Материал корпуса – алюминий
- Материал днища – нержавеющая сталь
- Материал бункера – алюминий
- Комплектация: 5 дисков (ломтики 2, 4 мм, терка 3, 4, 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель



Модель	HKН-FNT
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Производительность, кг	100-300
Габариты, мм	600x240x590
Масса, кг	21,4

Слайсеры

Слайсеры Hurakan предназначены для нарезки различных продуктов на ломтики заданной толщины. Слайсеры незаменимы в колбасных и сырных отделах супермаркетов, в пиццериях, в столовых и на кухнях комбинатов питания. Все модели укомплектованы встроенным заточивающим устройством.

HKН-HM220, HKН-HM250, HKН-HM300

- Материал корпуса – алюминий
- Регулировка толщины нарезки: 0,2 – 15 мм



Модель	HKН-HM220	HKН-HM250	HKН-HM300
Мощность, кВт	0,12	0,15	0,25
Напряжение, В	220	220	220
Диаметр ножа, мм	220	250	300
Габариты, мм	420x380x340	470x400x370	560x460x430
Масса, кг	12,8	16,6	23,4

Пилы для резки мяса

Ленточная пила Hurakan предназначена для резки свежего и замороженного мяса, в том числе на кости, а также рыбы и птицы. Может быть использована на малых мясоперерабатывающих предприятиях, в столовых, в мясных и рыбных магазинах. Пила оснащена толкателем, что обеспечивает безопасную работу персонала.

HKН-SE/1650

- Материал корпуса – анодированный алюминий
- Размер рабочей поверхности – 400x436 мм
- Толщина нарезки: 4-180 мм

HKН-SE/2020

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Размер рабочей поверхности – 430x520 мм
- Толщина нарезки: 4-180 мм



Модель	HKН-SE/1650
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Длина полотна, мм	1650
Габариты, мм	530x515x955
Масса, кг	39,1

Модель	HKН-SE/2020
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Длина полотна, мм	2020
Габариты, мм	560X600X1525
Масса, кг	116

Планетарные миксеры

Планетарные миксеры Hurakan предназначены для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для взбивания кремов. Миксеры подойдут для оснащения различных предприятий общественного питания, хлебопекарных и кондитерских предприятий.

HKН-KS5, HKН-KS7, HKН-IP10F, HKН-IP20F, HKН-IP30F2

- Материал дежи – нержавеющая сталь
- Комплектация: венчик, крюк и лопатка
- KS – плавная регулировка скорости
- IP – 3 фиксированные скорости



Модель	HKН-IP10F	HKН-IP20F	HKН-IP30F2
Мощность, кВт	0,45	1,1	1,1
Напряжение, В	220	220	220
Объем дежи, л	10	20	30
Скорость вращения насадки, об/мин	110/178/355	104/187/365	104/187/365
Габариты, мм	432x452x606	530x496x780	512x546x852
Масса, кг	57,2	88,4	157



Модель	HKН-KS5
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220
Объем дежи, л	5
Скорость вращения насадки, об/мин	0-1000
Габариты, мм	380x235x375
Масса, кг	13



Модель	HKН-KS7
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220
Объем дежи, л	7
Скорость вращения насадки, об/мин	0-1000
Габариты, мм	380x235x405
Масса, кг	14,5

Тестомесы

Спиральные тестомесы Hurakan предназначены для замешивания различных видов теста. Они отлично подойдут для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, столовых и кафе.

HKН-20SN, HKН-20SN2V, HKН-30SN, HKН-30SN2V, HKН-40SN, HKН-40SN2V, HKН-50SN, HKН-50SN2V

- Несъемная дежа
- Материал корпуса – крашенный металл
- Материал дежи и насадки – нержавеющая сталь



Модель	HKН-20SN	HKН-20SN2V
Мощность, кВт	1,1	1,1
Напряжение, В	220	380
Объем дежи, л	20	20
Максимальная загрузка, кг	10	10
Скорость вращения дежи, об/мин	20	20/10
Скорость вращения насадки, об/мин	207	125/250
Габариты, мм	400x675x825	400x675x825
Масса, кг	95	100

Модель	HKН-30SN	HKН-30SN2V
Мощность, кВт	1,5	1,5
Напряжение, В	220	380
Объем дежи, л	30	30
Максимальная загрузка, кг	16	16
Скорость вращения дежи, об/мин	20	20/10
Скорость вращения насадки, об/мин	207	250/125
Габариты, мм	445x730x860	445x730x860
Масса, кг	102	102

Модель	HKН-40SN	HKН-40SN2V
Мощность, кВт	2,2	2,4
Напряжение, В	220	380
Объем дежи, л	40	40
Максимальная загрузка, кг	20	20
Скорость вращения дежи, об/мин	24	24/12
Скорость вращения насадки, об/мин	250	250/125
Габариты, мм	490x790x1035	490x790x1035
Масса, кг	133	133

Модель	HKН-50SN	HKН-50SN2V
Мощность, кВт	2,2	2,4
Напряжение, В	220	380
Объем дежи, л	50	50
Максимальная загрузка, кг	25	25
Скорость вращения дежи, об/мин	30	30/15
Скорость вращения насадки, об/мин	240	240/120
Габариты, мм	526x876x1120	526x876x1120
Масса, кг	220	220

Аппараты для производства макарон

Аппарат для макарон Hurricane предназначен для раскатки теста и приготовления лапши тальюлини 2 мм или феттучине 6,5 мм. Дополнительно аппарат укомплектован насадкой для равиоли. Аппарат рекомендован для использования в небольших ресторанах итальянской и китайской кухни.

HKН-RE150

- Материал корпуса – хромированная сталь
- Ручной привод
- Комплектация: 3 съёмные насадки (тальюлини 2 мм, феттучине 6,25 мм, равиоли)



Модель	HKН-RE150
Максимальная толщина раскатки, мм	150
Габариты, мм	210×198×158
Масса, кг	2,7

С помощью ручного пресса для гамбургеров Hurricane можно быстро и просто сформовать мясные заготовки круглой формы разной толщины из мясного или рыбного фарша. Аппарат подходит для использования на кухне любого формата.

HKН-F/10

- Материал корпуса – анодированный алюминий
- Элементы, контактирующие с пищевыми продуктами – нержавеющая сталь
- Комплектация: бумажные подложки для фарша



Модель	HKН-F/10
Диаметр емкости для фарша, мм	100
Габариты, мм	235×230×275
Масса, кг	5,2

Хлебoreзки

Хлебoreзка Hurricane предназначена для быстрой и качественной нарезки хлеба, в том числе и свежего. Простота и надёжность в эксплуатации, хлеб нарезается аккуратными кусочками в большом количестве. Хлебoreзка HKН-PICO12 отлично подойдёт для любых предприятий общественного питания.



Модель	HKН-PICO12
Мощность, кВт	0,25
Напряжение, В	220
Количество ножей, шт	31
Расстояние между ножами, мм	12
Производительность, батонov/ч	180
Габариты, мм	650×660×760
Масса, кг	80

Шприцы колбасные

Все основные элементы конструкции колбасных шприцов Hurakan изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Уникальная система выдавливания позволяет быстро возвращать поршень в исходное положение, что значительно ускоряет процесс заполнения шприца. Имеется 2 скорости хода поршня для более мощного выдавливания и более быстрого возврата. Устройство идеально подходит для использования, как дома, так и в колбасных цехах, гостиницах, ресторанах, столовых.



HKН-ISV3, HKН-ISV5, HKН-ISV7

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- 2 скорости хода поршня
- Набор насадок разного диаметра в комплекте

Модель	HKН-ISV3	HKН-ISV5	HKН-ISV7
Вместимость, л	3	5	7
Габариты, мм	550×330×305	670×330×305	820×330×305
Масса, кг	11	12	13



HKН-ISV10, HKН-ISV15

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- 2 скорости хода поршня
- Набор насадок разного диаметра в комплекте

Модель	HKН-ISV10	HKН-ISV15
Вместимость, л	10	15
Габариты, мм	670×450×350	800×450×350
Масса, кг	20	22



**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
БЫСТРОГО ПИТАНИЯ**

Аппараты для производства сахарной ваты

Аппараты для производства сахарной ваты Hurakan позволяют быстро производить большие объемы всеми любимой сладости. Подходят для использования в помещениях и на открытом воздухе.

HKН-C1, HKН-C2

- Материал корпуса – крашенный металл
- Материал чаши – нержавеющая сталь



Модель	HKН-C1	HKН-C2
Мощность, кВт	0,98	0,9
Напряжение, В	220	220
Диаметр чаши, мм	520	520
Производительность, кг/ч	~3	~2,8
Габариты, мм	520x520x505	520*520*500
Масса, кг	10,5	14

Аппараты для попкорна

Аппараты для попкорна Hurakan подходят для оснащения кинотеатров, торгово-развлекательных комплексов, уличных точек и предприятий быстрого питания.

HKН-PCORN, HKН-PCORN2, HKН-PCORN-T

- Материал корпуса – алюминий
- Панорамное стекло



Модель	HKН-PCORN	HKН-PCORN2	HKН-PCORN-T
Мощность, кВт	1,4	1,3	1,3
Напряжение, В	220	220	220
Производительность, чаша/мин	1/2	1/2	1/2
Габариты, мм	510x380x680	560x420x760	940x450x1540
Масса, кг	17,5	16	34,5

Аппараты для HOT DOG

Аппарат для хот догов Hurakan предназначен для отваривания сосисок и подогрева булочек. Модель оснащена паровой баней для варки и хранения в горячем виде сосисок, а также четырьмя нагреваемыми штырями для подогрева булочек изнутри. Идеально подходят для оснащения уличных точек и заведений быстрого питания.



HKН-WD4

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал штырей – нержавеющая сталь
- Материал колбы – стекло
- Отдельный нагрев колбы и штырей
- Регулятор температуры

Модель	HKН-WD4
Мощность, кВт	0,6
Напряжение, В	220
Емкость контейнера для воды, л	0,65
Габариты, мм	580x360x460
Масса, кг	9,7

Аппарат для шаурмы Hurakan предназначен для запекания специально подготовленного свиного, говяжьего, бараньего и куриного мяса. Оснащен электроприводом вращения спицы. Подходит для использования в заведениях быстрого питания, уличных точках и в ресторанах.



HKН-GR30

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Регулируемое расстояние между ТЭНами и мясом

Аппараты для шаурмы

Модель	HKН-GR30
Мощность, кВт	9,9
Напряжение, В	380
Скорость вращения, об/мин	2,5
Габариты, мм	534x607x960
Масса, кг	31

Электрические блинницы Hurakan предназначены для жарки блинов круглой формы. В ассортименте представлены модели с одной и с двумя рабочими поверхностями.



Блинницы

HKН-CDE400, HKН-CSE400

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал жарочной поверхности – чугун

Модель	HKН-CSE400	HKН-CDE400
Мощность, кВт	3	6
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	490x450x230	880x450x230
Масса, кг	12,8	21,6
Нагревательных поверхностей, шт	1	4
Диаметр поверхности, мм	400	400

Ванны для SOUS-VIDE

Ванна-термостат HURAKAN специально предназначена для приготовления пищи по технологии Sous Vide (под вакуумом). С каждым днем данное направление становится все более популярным, поэтому данный аппарат будет уместен в любом ресторане.

HKН-SV25

- Материал корпуса и крышки – нержавеющая сталь
- Память на 5 временных и температурных предустановок
- Система автоматической циркуляции нагретой воды
- Защита от запуска без воды и от перегрева



Модель	HKН-SV25
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Точность температурного контроля, град	0,1
Емкость, л	25
Температура, °С	30-90
Габариты, мм	540x340x270
Масса, кг	10,5

Вафельницы

Вафельницы Hurakan – отличное решение для заведений, которые предлагают бельгийские вафли с различными начинками.

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал жарочной поверхности – чугун



Модель	HKН-GES1M	HKН-GES2M	HKН-GED2M
Мощность, кВт	1	1,15	2,3
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	250*360*270	300*380*250	630*380*250
Масса, кг	5,4	11,6	20,5

Витрины для пиццы

Витрины для пиццы Hurakan - это прекрасная возможность продемонстрировать товар и повысить на него спрос. Горячая и вкусная пицца с такой витрины непременно найдет своего покупателя.

HKН-D32

- Декоративная подставка
- Регулирование температуры
- 4 вращающиеся круглые полки диаметром 32 см



Модель	HKН-D32
Мощность, кВт	0,65
Напряжение, В	220
Температура, °C	50-110
Габариты, мм	490x490x810
Масса, кг	15

Витрины тепловые

Настольные тепловые витрины Hurakan предназначены для демонстрации и хранения готовых блюд в горячем состоянии. Помимо этого, модель HKН-WD3M отлично подойдет для разделения кассовой и производственной зон на предприятиях быстрого питания.

HKН-WD1, HKН-WD2, HKН-WD3M

- WD1: материал корпуса – нержавеющая сталь, 3 полки-решётки
- WD2: материал корпуса – крашенный металл, 2 полки-решётки, 2 поддона на полке-основании
- WD3M: материал корпуса нержавеющая сталь, 3 настраиваемые по высоте полки-решётки, поддон для воды.



Модель	HKН-WD1	HKН-WD2	HKН-WD3M
Мощность, кВт	0,85	0,84	1,84
Напряжение, В	220	220	220
Температура, °C	30-110	30-80	30-110
Габариты, мм	350x425x500	660x466x610	660x437x635
Масса, кг	9	18	33

Грили для кур



Карусельный гриль для кур Hurakan обеспечивает качественное приготовление кур-гриль, запекание тушек цыплят, куриных окороков, грудок и других продуктов. Подходит для оснащения заведений быстрого питания и супермаркетов.

HKN-OGE16

- Внутренняя подсветка
- Жаропрочное стекло

Модель	HKN-OGE16
Мощность, кВт	6
Напряжение, В	220
Вместительность, шт	12-20
Габариты, мм	1010x630x800
Масса, кг	117

Грили лавовые

Лавовый камень в грилях Hurakan аккумулирует тепло и равномерно распределяет жар. Поэтому на нем можно готовить необычайно полезные и вкусные блюда.

HKN-140, HKN-140D

- Прост в уходе и обслуживании
- Вулканическая лава идет в комплекте



Модель	HKN-140	HKN-140D
Мощность, кВт	2,5	5
Напряжение, В	220	220
Количество зон нагрева	1	2
Габариты, мм	300x500x270	600x500x270
Масса, кг	7,5	15

Грили контактные

Контактные грили Hurakan – универсальное оборудование для профессиональной кухни. Благодаря двухстороннему воздействию рабочих поверхностей грили Hurakan обеспечивают равномерное поджаривание любых продуктов, придавая аппетитную корочку и сохраняя вкусовые качества продуктов.

HKН-PE22R, HKН-PE34R, HKН-PE44R

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал рабочих поверхностей – чугун, покрытый эмалью
- Тип рабочих поверхностей: верх и низ – рифленые
- Температурный режим: 50-300 С°



Модель	HKН-PE22R	HKН-PE34R	HKН-PE44R
Мощность, кВт	1,8	2,2	3,6
Напряжение, В	220	220	220
Размер верхних рабочих поверхностей	215x215	340x220	215x215 (2шт)
Размер нижних рабочих поверхностей	218x230	340x230	475x230
Габариты, мм	310x370x210	430x370x210	570x370x210
Масса, кг	14,2	20	27,2

Грили Саламандра

Грили саламандра Hurakan предназначены для запекания различных продуктов. Особенностью грилей саламандра является наличие ТЭНов только в верхней части изделия. Благодаря этому продукт непосредственно не соприкасается с раскалённой поверхностью. С помощью грилей саламандра Вы сможете придать аппетитную корочку мясу, рыбе, сосискам, горячим открытым бутербродам и тостам.

HKН-SAL450MBM, HKН-SAL600MBM, HKН-SLE570, HKН-SLE580

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- SAL – с подвижной верхней частью: 0-140 мм
- SLE – с фиксированной верхней частью
- Температурный режим: 50-300 С°



Модель	HKН-SAL450MBM	HKН-SAL600MBM	HKН-SLE570	HKН-SLE580
Мощность, кВт	2,8	4	2	2,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Количество зон нагрева	1	2	1	1
Габариты, мм	450x480x520	600x480x530	570x340x250	580x420x380
Масса, кг	30	38,5	11,5	13

Грили для HOT DOG

Грили для хот догов Hurakan обеспечивают быстрое и качественное обжаривание сосисок, сарделек и колбасок. Особенно востребованы на предприятиях быстрого питания.

HKН-GW5M, HKН-GW7M

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал роликов – нержавеющая сталь



Модель	HKН-GW5M	HKН-GW7M
Мощность, кВт	1	1,4
Напряжение, В	220	220
Количество роликов	5	7
Максимальная вместимость сосисок, шт	4	6
Габариты, мм	580x250x215	580x330x215
Масса, кг	7,5	9

Макаронovarки

Макаронovarка Hurakan HKН-EKT40 предназначена для быстрого и качественного приготовления макаронных изделий, изделия из теста, пельменей, риса, овощей, сосисок, яиц, и многих других продуктов. Макаронovarка отлично подойдёт для небольших предприятий общественного питания и фаст фуда.

HKН-EKT40

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Температурный режим: 50-110 С°
- Комплектация: макаронovarка, крышка, 4 цилиндрические корзины
- Возможность использования прямоугольных корзин (длина не более 145 мм, ширина не более 295 мм)
- Залив воды вручную
- 2 крана для слива воды



Модель	HKН-EKT40
Мощность, кВт	4
Напряжение, В	220
Количество корзин, шт	4
Емкость ванны, л	8+8
Габариты, мм	420x470x360(540)
Масса, кг	22

Пароварки для Дим Самов

Пароварка Hуrаkаn предназначена для приготовления одного из вкуснейших блюд китайской кухни – дим самов, а так же мантов, овощей, мяса и многих других блюд на пару. Пароварка HKN-DS1 является универсальным аппаратом для любых паровых блюд. Диетическая и полезная пища, приготовленная пару, неизменно привлечет дополнительных клиентов в Ваше заведение.

Модель	HKN-DS1
Мощность, кВт	12
Напряжение, В	380
Количество корзин, шт	5
Габариты, мм	750x660x645 (1145)
Масса, кг	20



Печи для пиццы

Печи для пиццы Hуrаkаn прекрасно подходят для пиццерий, кафе, ресторанов и сезонных заведений. Они в меру компактны и очень удобны в обслуживании.

HKN-MD1, HKN-MD11

ПЕЧЬ КОНВЕЙЕРНАЯ HKN-SYN8/50

- Быстрый разогрев и приготовление
- Управление с помощью термостатов
- Равномерный нагрев пиццы благодаря камню для выпечки
- Прозрачное окно для слежения за процессом приготовления
- Возможность выпекать хлебобулочные изделия



Модель	HKN-MD1	HKN-MD11	HKN-SYN8/50
Мощность, кВт	2	3	10,3
Напряжение, В	220	220	380
Количество тепловых камер, шт	1	2	1
Внутренний размер камеры, мм	350x400x60	350x400x60	750x530x80
Температура, °С	0-350	0-350	50-300
Наличие конвейера	Нет	Нет	Да
Габариты, мм	560x570x280	560x570x440	1560x750x360
Масса, кг	24	33	96

Печи СВЧ

СВЧ печь Hurakan предназначена для разогрева и быстрого приготовления блюд и закусок, а также для размораживания полуфабрикатов.



НKN-WP900

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Механическое управление
- 6 уровней мощности
- Вращающаяся тарелка

Модель	НKN-WP900
Мощность, кВт	1,4
Напряжение, В	220
Объем камеры, л	23
Габариты камеры, мм	340x320x220
Габариты, мм	483x400x281
Масса, кг	13,6

Плиты индукционные

Настольные индукционные плиты Hurakan – альтернатива классическим электрическим и газовым плитам, позволяющая значительно сократить энергозатраты и улучшить микроклимат в производственном помещении. Индукционные плиты Hurakan подходят не только для стандартных кухонь, но и для проведения выездного обслуживания, презентаций, а также для оснащения кухонь с ограниченной площадью. В ассортименте представлены индукционные плиты с плоской и WOK поверхностями.

НKN-ICF3 5D, НKN-ICF3 5M, НKN-ICF3 5T, НKN-ICW3 5M WOK

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Электронный таймер до 120 минут
- Одна зона нагрева
- 13 уровней мощности нагрева (400-3500 Вт)
- Температурный режим: 60-280 °С
- Защита от перегрева



Модель	НKN-ICF3 5D	НKN-ICF3 5M	НKN-ICF3 5T	НKN-ICW3 5M WOK
Мощность, кВт	3,5	3,5	3,5	3,5
Напряжение, В	220	220	220	220
Тип поверхности	плоская	плоская	плоская	WOK
Тип управления	цифровое с джойстиком	цифровое	сенсорное	цифровое
Габариты, мм	328x396x110	326x415x110	340x423x130	350x450x200
Масса, кг	4	4,7	5,2	5,7

Поверхности жарочные

Жарочные поверхности Hurakan предназначены для жарки мяса, рыбы и овощей. В ассортименте представлены жарочные поверхности с гладкой, рифленой и комбинированной рабочей поверхностью. Все модели оснащены бортиками для предотвращения разбрызгивания жира и термостатом для регулировки температуры нагрева.

HKН-PSL550, HKН-PSL730, HKН-PSLR730, HKН-PSR550

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Материал рабочей поверхности – нержавеющая сталь
- Температурный режим: 50-300 °С



Модель	HKН-PSL550	HKН-PSL730	HKН-PSLR730	HKН-PSR550
Мощность, кВт	3	4,4	4,4	3
Напряжение, В	220	220	220	220
Тип рабочей поверхности	гладкая	гладкая	“1/3 рифленая 2/3 гладкая”	рифленая
Габариты, мм	550x430x235	730x470x235	730x470x235	550x430x235
Масса, кг	15,8	23,8	24,6	15,8

Рисоварки

Рисоварка Hurakan – отличное решение для приготовления риса в суши-барах, в ресторанах японской и китайской кухни, столовых и везде, где требуется готовить большое количество риса.

HKН-SR56M

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Внутренняя поверхность – алюминий
- Система автоматического приготовления и поддержания температуры



Модель	HKН-SR56M
Мощность, кВт	1,9
Напряжение, В	220
Общая емкость, л	13,6
Вместимость риса, л	5,6
Габариты, мм	460x460x375
Масса, кг	8,1

Тостеры

Надежные тостеры Hurakan непременно подойдут для оснащения любой кухни. Удобные и быстрые, они гарантируют качественное подпекание хлеба и позволяют насладиться процессом приготовления.



Модель	НKN-ТРТ4	НKN-ТРТ6
Мощность, кВт	2,3	3,24
Напряжение, В	220	220
Производительность	2 или 4 шт за раз	3 или 6 шт за раз
Габариты, мм	370x210x225	460x210x225
Масса, кг	4	5

ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНОГО ТИПА HURAKAN **НKN-TOSTI18**

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Переключатель режимов работы на 4 позиции:
 - выключено
 - экономичный режим
 - двусторонняя обжарка
 - обжарка верхней стороны
- Плавная регулировка скорости конвейера



Модель	НKN-TOSTI18
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Производительность	150-180 шт/ч
Габариты, мм	300x420x390
Масса, кг	13,7

Фризеры для мороженого

Фризеры Hurakan предназначены для приготовления мягкого мороженого из специальных смесей. Небольшие размеры и красочный дизайн позволяют им подойти под интерьер любого предприятия быстрого питания. Простота и удобство в обслуживании обеспечивают нашим моделям большую популярность.

HKН-BQ58P С ПОМПОЙ, HKН-BQ6, HKН-BQ66

- Электронное управление



Модель	HKН-BQ58P	HKН-BQ6	HKН-BQ66
Мощность, кВт	1,95	0,9	1,7
Напряжение, В	220	220	220
Производительность, л/час	18-25	13-18	18-28
Габариты, мм	540x720x850	422x592x622	518x740x780
Масса, кг	117	59	108
Количество бункеров, шт	2	1	2
Количество дозаторов, шт	3	1	3
Количество видов мороженого, шт	2+1	1	2+1

ФРИЗЕР ДЛЯ ЖАРЕННОГО МОРОЖЕНОГО HURAKAN **HKН-FIC10**

Фризеры для жареного мороженого Hurakan позволяют легко и просто готовить «жареные» роллы вкуснейшего и диковинного десерта. Они прекрасно подходят для мест праздничного скопления людей, торговых центров и ярмарочных площадок.



Модель	HKН-FIC10
Мощность, кВт	1,3
Напряжение, В	220
Диаметр поверхности, мм	360
Габариты, мм	520x520x700
Масса, кг	25

Фритюрницы

Фритюрницы Hurakan предназначены для приготовления различных блюд во фритюре. Они подойдут для малых и средних предприятий быстрого питания. В ассортименте представлены настольные модели с одной и двумя ваннами.

**HKН-FT4N, HKН-FT44N, HKН-FT6N,
HKН-FT66N, HKН-FT8N, HKН-FT88N,
HKН-FT12N, HKН-FT1212N**

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Температурный режим 60-190 С°
- Комплектация: корзины, крышки
- Холодная зона
- FT8N, FT12N, FT88N и FT1212N оснащены кранами для слива масла



Модель	HKН-FT4N	HKН-FT44N	HKН-FT6N	HKН-FT66N
Мощность, кВт	2,5	5	2,5	5
Напряжение, В	220	220	220	220
Емкость ванны, л	4	4+4	6	6+6
Габариты, мм	265x385x310	480x385x310	160x460x325	330x460x325
Масса, кг	5,4	10,2	4	8



Модель	HKН-FT8N	HKН-FT88N	HKН-FT12N	HKН-FT1212N
Мощность, кВт	3,25	6,5	3,25	6,5
Напряжение, В	220	220	220	220
Емкость ванны, л	8	8+8	12	12+12
Габариты, мм	330x380x380	470x390x390	290x550x410	580x550x410
Масса, кг	8	14,6	9,8	17,6

Электрокипятильники

Электрокипятильники Hurakan предназначены для нагрева воды и последующего поддержания ее заданной температуры.



HKН-HVD

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип подачи воды – заливной
- Автоматический контроль уровня и температуры воды
- Индикаторы нагрева

Модель	HKН-HVD10	HKН-HVD15	HKН-HVD25	HKН-HVD30	HKН-HVD35	HKН-HVD40
Мощность, кВт	1,5	2	2	2	2	2
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Емкость, л	10	15	25	30	35	40
Производительность, л/минут	10/35	15/40	25/50	30/58	35/68	40/85
Габариты, мм	245x245x425	245x245x495	315x315x490	315x315x540	315x315x610	315x315x660
Масса, кг	3,2	3,5	4,23	4,7	5,1	5,6

HKН-HVN

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип подачи воды – заливной
- Закрытый нагревательный элемент
- Терморегулятор: 30-110°C
- Индикатор нагрева
- Шкала уровня воды (два показателя – min и max)



Модель	HKН-HVN10	HKН-HVN20	HKН-HVN30	HKН-HVN40
Мощность, кВт	2	2,5	3	3
Напряжение, В	220	220	220	220
Емкость, л	10	20	30	40
Производительность, л/минут	10/31	20/48	30/52	40/80
Габариты, мм	330x310x420	370x350x550	460x440x440	460x440x550
Масса, кг	2,8	3,6	4,2	4,6

HKН-HVZ

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип подачи воды – подключение к водопроводу
- Автоматический контроль уровня и температуры воды
- Индикаторы нагрева
- Функции блокировки работы в сухом состоянии, защиты от перегрева и предупреждения о неполадках



HKН-HVZ22 HKН-HVZ35

Модель	HKН-HVZ22	HKН-HVZ35
Мощность, кВт	2,5	2,5
Напряжение, В	220	220
Давление воды на входе, МПа	0.2-0.6	0.2-0.6
Емкость, л	5	10
Производительность, л/час	22	35
Габариты, мм	360x190x420	360x190x630
Масса, кг	9	11



**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ
ГОТОВЫХ БЛЮД**

Мармиты водяные

Мармит предназначен для поддержания в горячем состоянии, демонстрации и раздачи готовых блюд на предприятиях общественного питания.



HKН-ВМ3

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Комплектация: габаритность GN1/1-150 с крышкой
- Возможно использование габаритностей GN1/3-150 (3 шт.) и GN1/2-150 (2 шт.)
- Кран для слива воды

Модель	HKН-ВМ3
Мощность, кВт	1,2
Напряжение, В	220
Температура, °С	30-90
Емкость ванны, л	36
Габариты, мм	590x350x280
Масса, кг	9,7

Мармиты-горшочки

Электрический мармит-горшочек Hurakan предназначен для поддержания в горячем виде и раздачи первых блюд.

HKН-FWP

- Материал корпуса – эмалированная сталь
- Температурный режим: 35-95°C
- Залив воды: ручную



Модель	HKН-FWP
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Емкость вставки, л	10
Габариты, мм	340x340x370
Масса, кг	4,6

Подогреватели настольные и лампы инфракрасные

Электрический подогреватель Hurakan предназначен для демонстрации продукта в подогретом виде. Поддержание заданной температуры осуществляется при помощи инфракрасной лампы. Подходит для использования на фуршетах, в кафе, ресторанах, а также в супермаркетах.

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ HURAKAN HKN-RH1

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Подогреватель предназначен для использования противней и гастроемкостей GN 1/1



Модель	HKN-RH1
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	330x560x500
Масса, кг	7,4

Лампа инфракрасная HKN-DL755 предназначена для поддержания в горячем состоянии готовых блюд перед подачей. Лампа имеет красивый привлекательный дизайн и послужит отличным дополнением к интерьеру заведения общепита. Лампа HKN-DL755 отлично подойдет для любых предприятий общественного питания.

ЛАМПА ИНФРАКРАСНАЯ HURAKAN HKN-DL775 БРОНЗ., HKN-DL775 СЕРЕБР., HKN-DL775 ЧЕРН.

- Материал корпуса – крашеный металл
- Доступна в 3-х цветах (черный, бронзовый, серебряный)
- Рабочая высота регулируется: 600-1500 мм
- В комплект входит лампочка



Модель	HKN-DL775
Мощность, кВт	0,25
Напряжение, В	220
Габариты, мм	190x190x600
Масса, кг	1,5



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Льдогенераторы

В ассортименте Hurakan представлены модели льдогенераторов, производящие кубиковый, пальчиковый и чешуйчатый лед. В зависимости от типа, модели предназначены для оснащения предприятий быстрого питания, баров, ресторанов и супермаркетов.

HKN-IMF12M

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип льда – пальчиковый
- Тип подачи воды – заливной
- Тип охлаждения – воздушный
- Возможность регулирования размера льда



Модель	HKN-IMF12M
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Производительность, кг/сутки	12
Производительность за цикл, шт/мин	9/9
Емкость бункера, кг	0,6
Габариты, мм	242x358x328
Масса, кг	10,5



HKN-IMF18

- Материал корпуса – пластик
- Тип льда – пальчиковый
- Тип подачи воды – заливной
- Тип охлаждения – воздушный
- Возможность регулирования размера льда



HKN-IMF15

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип льда – кубик
- Тип подачи воды – заливной
- Тип охлаждения – воздушный
- Возможность регулирования размера льда – нет

Модель	HKN-IMF18
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Производительность, кг/сутки	18
Производительность за цикл, шт/мин	12/10
Емкость бункера, кг	1,5
Габариты, мм	410x360x410
Масса, кг	13,4

Модель	HKN-IMF15
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Производительность, кг/сутки	15
Производительность за цикл, шт/мин	24/19
Емкость бункера, кг	1
Габариты, мм	300x360x360
Масса, кг	12

Льдогенераторы

HKН-IMF26, HKН-IMF50

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип льда – пальчиковый
- Тип подачи воды – подключение к водопроводу
- Тип охлаждения – воздушный
- Возможность регулирования размера льда – нет



Модель	HKН-IMF26	HKН-IMF50
Мощность, кВт	0,22	0,28
Напряжение, В	220	220
Производительность, кг/сутки	26	50
Производительность за цикл, шт/мин	16/17	24/18
Емкость бункера, кг	7	7
Габариты, мм	398x512x620	540x400x650
Масса, кг	27,6	30,6

HKН-IMF35

- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип льда – пальчиковый
- Тип подачи воды – подключение к водопроводу или залив вручную
- Тип охлаждения – воздушный
- Возможность регулирования размера льда



Модель	HKН-IMF35
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Производительность, кг/сутки	35
Производительность за цикл, шт/мин	24/20
Емкость бункера, кг	3
Габариты, мм	410x380x480
Масса, кг	38

HKН-GB20, HKН-GB50

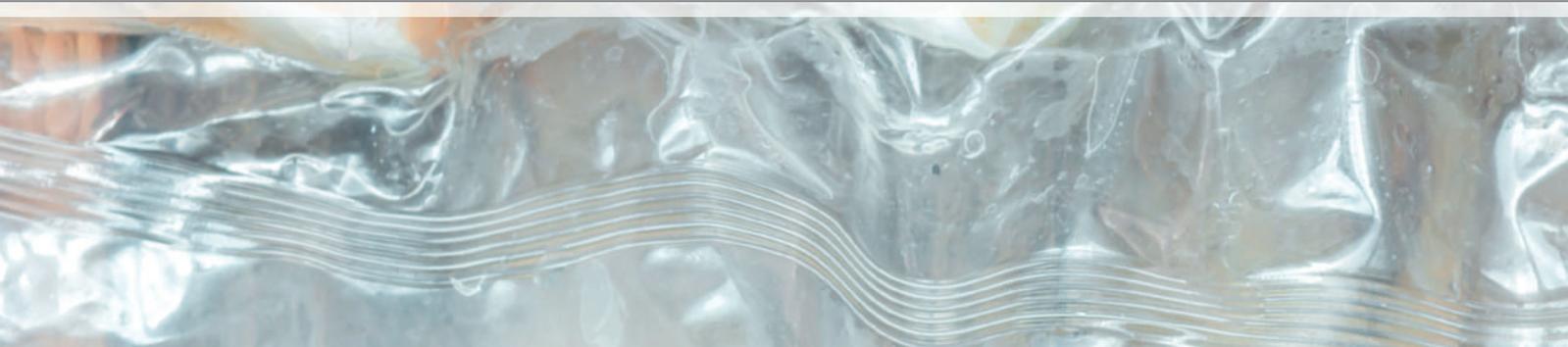
- Материал корпуса – нержавеющая сталь
- Тип льда – гранулы
- Тип подачи воды – подключение к водопроводу
- Тип охлаждения – воздушный
- Возможность регулирования размера льда – нет



Модель	HKН-GB20	HKН-GB50
Мощность, кВт	0,18	0,28
Напряжение, В	220	220
Производительность, кг/сутки	20	50
Производительность за цикл, кг/мин	0,18/14,4	0,18/14,4
Емкость бункера, кг	5	10
Габариты, мм	470x330x540	540x400x710
Масса, кг	31	36,4



**УПАКОВОЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



Упаковщики вакуумные

Вакуумные упаковщики Hurakan применяются для упаковки продуктов в специальные пакеты. Модели подойдут для оснащения небольших производств, супермаркетов и ресторанов.

- Материал корпуса – нержавеющая сталь



Модель	HKN-VAC260	HKN-VAC400
Мощность, кВт	0,37	0,9
Напряжение, В	220	220
Мощность помпы, м ³ /ч	14,4	20
Длина шва, мм	260	390
Ширина шва, мм	5	10
Габариты камеры, мм	385x280x50	440x420x70
Габариты, мм	502x330x380	540x490x500
Масса, кг	37,2	62,5

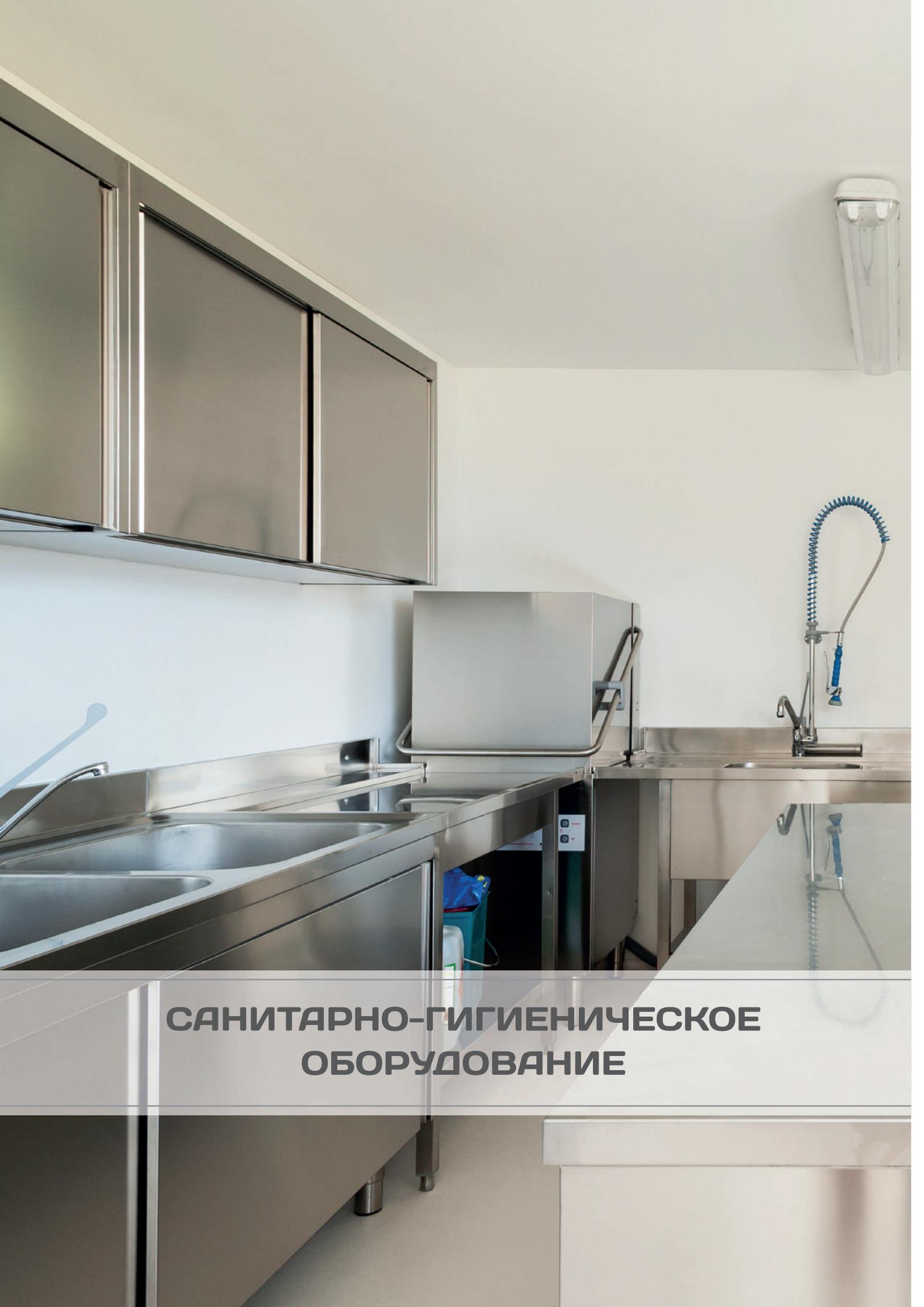
Сшиватели пакетов

Сшиватели Hurakan предназначены для запаивания полиэтиленовых пакетов.

- Материал корпуса – крашенный металл



Модель	HKN-CNT200	HKN-CNT300	HKN-CNT400
Мощность, кВт	0,31	0,4	0,6
Напряжение, В	220	220	220
Длина цикла, с	1-8	1-8	1-8
Длина шва, мм	200	300	400
Ширина шва, мм	2	2	2
Толщина запайки, мм	0,02-0,8	0,02-0,8	0,02-0,8
Габариты, мм	255x75x200	340x75x200	540x85x280
Масса, кг	2,5	4	6,5



**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**

Инсектицидные лампы

Инсектицидные лампы Hurakan обеспечат надежную защиту от насекомых на предприятиях общественного питания, а также в производственных и торговых помещениях.

- Материал корпуса – крашеный металл
- Комплектация: цепь для подвешивания



Модель	HKН-MID50	HKН-MID80	HKН-MID150	HKН-MID180
Мощность, кВт	0,02	0,03	0,04	0,06
Напряжение, В	220	220	220	220
Площадь действия, м ²	50	80	150	180
Габариты, мм	360x100x290	410x100x310	670x100x320	670x100x320
Масса, кг	2,08	2,48	3,05	3,65

Измельчители отходов

Измельчитель отходов Hurakan предназначен для измельчения пищевых отходов. Устройство устанавливается непосредственно на кухонную мойку и подсоединяется через сливное отверстие к системе канализации.

HKН-FWD520

- Закаленная сталь ножа
- Большой отсек для измельчения отходов



Модель	HKН-FWD520
Мощность, кВт	0,37
Напряжение, В	220
Объем отсека для измельчения, л	0,9
Скорость вращения ножа, об/мин	4000
Внутренний диаметр, мм	90
Внешний диаметр, мм	114
Габариты, мм	230x230x400
Масса, кг	4,5



ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Гастроемкости из нержавеющей стали

В ассортименте Hurakan представлены гастроемкости из нержавеющей стали, в том числе перфорированные, а также гастроемкости из поликарбоната. Возможна комплектация планками-делителями и крышками.

- Толщина стали – 0,8 мм



Модель	GN 2/1-20	GN 2/1-40	GN 2/1-65	GN 1/1-20	GN 1/1-40	GN 1/1-65	GN 1/1-100
Глубина, мм	20	40	65	20	40	65	100
Емкость, л	4,5	10	16,5	1,9	4,5	7,4	12,6
Габариты, мм	650x530	650x530	650x530	530x325	530x325	530x325	530x325

Модель	GN 1/1-100	GN 1/1-150	GN 1/1-200	GN 2/3-20	GN 2/3-40	GN 2/3-65	GN 2/3-100
Глубина, мм	100	150	200	20	40	65	100
Емкость, л	12,6	18	25	1,25	3	5,25	8
Габариты, мм	530x325	530x325	530x325	354x325	354x325	354x325	354x325

Модель	GN 2/3-150	GN 1/2-20	GN 1/2-40	GN 1/2-65	GN 1/2-100	GN 1/2-150	GN 1/2-200
Глубина, мм	150	20	40	65	100	150	200
Емкость, л	11,5	0,85	1,75	3,5	5,5	8,5	11
Габариты, мм	354x325	354x325	354x325	354x325	354x325	354x325	354x325

Модель	GN 1/3-20	GN 1/3-40	GN 1/3-65	GN 1/3-100	GN 1/3-150	GN 1/3-200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Емкость, л	0,6	1,5	2,25	3,5	5,5	7,25
Габариты, мм	325x176	325x176	325x176	325x176	325x176	325x176

Модель	GN 2/3-150	GN 1/2-20	GN 1/2-40	GN 1/2-65	GN 1/2-100	GN 1/2-150	GN 1/2-200
Глубина, мм	150	20	40	65	100	150	200
Емкость, л	11,5	0,85	1,75	3,5	5,5	8,5	11
Габариты, мм	354x325	354x325	354x325	354x325	354x325	354x325	354x325

Модель	GN 1/3-20	GN 1/3-40	GN 1/3-65	GN 1/3-100	GN 1/3-150	GN 1/3-200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Емкость, л	0,6	1,5	2,25	3,5	5,5	7,25
Габариты, мм	325x176	325x176	325x176	325x176	325x176	325x176

Модель	GN 1/4-20	GN 1/4-40	GN 1/4-65	GN 1/4-100	GN 1/4-150	GN 1/4-200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Емкость, л	0,4	1	1,5	2,5	3,75	5,25
Габариты, мм	265x162	265x162	265x162	265x162	265x162	265x162

Модель	GN 1/6-65	GN 1/6-100	GN 1/6-150	GN 1/6-200	GN 1/9-65	GN 1/9-100
Глубина, мм	65	100	150	200	65	100
Емкость, л	1	1,5	2,25	3	0,5	0,8
Габариты, мм	176x162	176x162	176x162	176x162	176x108	176x108

Гастроемкости из нержавеющей стали перфорированные

- толщина стали – 0,8 мм



Модель	GN-P 1/1-20	GN-P 1/1-40	GN-P 1/1-65	GN-P 1/1-100	GN-P 1/1-150	GN-P 1/2-150
Глубина, мм	20	40	65	100	150	150
Емкость, л	1,9	4,5	7,4	12,6	18	8,5
Габариты, мм	530x325	530x325	530x325	530x325	530x325	325x265

Гастроемкости из поликарбоната



Модель	GN-K 1/1-65	GN-K 1/1-100	GN-K 1/1-150	GN-K 1/1-200	GN-K 1/2-65
Глубина, мм	65	100	150	200	65
Емкость, л	7,4	12,6	18	25	3,5
Габариты, мм	530x325	530x325	530x325	530x325	325x265

Модель	GN-K 1/2-100	GN-K 1/2-150	GN-K 1/2-200	GN-K 1/3-65	GN-K 1/3-100
Глубина, мм	100	150	200	65	100
Емкость, л	5,5	8,5	11	2,25	3,5
Габариты, мм	325x265	325x265	325x265	325x176	325x176



Гастроемкости из поликарбоната

Модель	GN-K 1/3-150	GN-K 1/4-65	GN-K 1/4-100	GN-K 1/4-150	GN-K 1/6-65
Глубина, мм	150	65	100	150	65
Емкость, л	5,5	1,5	2,5	3,75	1
Габариты, мм	325x176	265x162	265x162	265x162	176x162

Модель	GN-K 1/6-100	GN-K 1/6-150	GN-K 1/9-65	GN-K 1/9-100
Глубина, мм	100	150	65	100
Емкость, л	1,5	2,25	0,5	0,8
Габариты, мм	176x162	176x162	176x108	176x108

Вставки для гастроемкостей из поликарбоната перфорированные



Модель	G-KELB 1/1	G-KELB 1/2	G-KELB 1/3	G-KELB 1/4	G-KELB 1/6
Габариты, мм	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162

Крышки для гастроемкостей из поликарбоната



Модель	GD-K 1/1	GD-K 1/2	GD-K 1/3	GD-K 1/4	GD-K 1/6	GD-K 1/9
Габариты, мм	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108

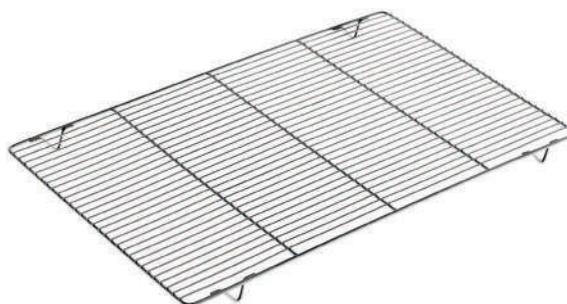
Крышки для гастроемкостей из нержавеющей стали



Модель	GD 1/1	GD 1/2	GD 1/3	GD 1/4	GD 1/6	GD 1/9	GD 2/1	GD 2/3
Габариты, мм	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108	650x530	354x325

Решетки из нержавеющей стали

Модель	GR 1/1
Габариты, мм	530x325



Планки-делители из нержавеющей стали

Модель	ST 3	ST 5
Длина, мм	325	530



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

www.hurakan.ru

