

KOCATEQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company

AERO WAVE PRO

СКОРОСТЬ
НОВОГО УРОВНЯ



КОНВЕКЦИЯ

Равномерное
распределение
горячего воздуха



МИКРОВОЛНЫ

Быстрый
и равномерный
нагрев продуктов



ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ

Приготовление
до 10 раз быстрее
традиционных
технологий



WI-FI УПРАВЛЕНИЕ

Удалённый контроль
и обновление
рецептов

Печь комбинированная AeroWavePro

Резюме

Настоящее коммерческое предложение представляет инновационное кухонное оборудование – комбинированную печь с технологией AERO WAVE pro.

Если говорить проще, AERO WAVE pro можно описать как совмещение хорошо знакомых вам функций микроволновой печи, гриля и конвектомата, но в профессиональном исполнении для коммерческого использования.

Решение разработано специально для профессиональных кухонь, стремящихся повысить скорость обслуживания, снизить операционные расходы и обеспечить стабильное качество блюд.



AERO WAVE pro – это не просто оборудование, это стратегический актив для вашего бизнеса.



СКОРОСТЬ

Сокращает время приготовления блюд до 70% благодаря комбинации микроволн, конвекции и гриля.



КАЧЕСТВО

Сохраняет сочность и текстуру продуктов, обеспечивая идеальный результат каждый раз.



ЭКОНОМИЯ

Снижает расход энергии и минимизирует потери продуктов.



УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Подходит для широкого спектра блюд – от завтраков до сложных гастрономических решений.



Описание продукта

Современный рынок общественного питания требует от операторов максимальной эффективности при минимальных затратах.

Длительное время приготовления, высокий расход

энергии, необходимость в нескольких единицах оборудования и потери ингредиентов из-за приготовления впрок — всё это напрямую влияет на прибыльность бизнеса.



AERO WAVE pro решает эти задачи комплексно. Благодаря уникальному сочетанию трёх технологий в одном устройстве, блюда из замороженных продуктов готовятся всего за 2–7 минут без предварительной разморозки, а приготовление под заказ сводит к минимуму потери ингредиентов. Интеллектуальная система управления и IoT-интеграция делают эксплуатацию печи простой и удобной даже для персонала без специальной подготовки.



ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Скорость и производительность для высокой проходимости.



ПРИБЫЛЬНОСТЬ

Снижение расходов и увеличение рентабельности бизнеса.



СТАБИЛЬНОСТЬ

Стабильное качество блюд независимо от смены повара или загрузки.



УДОБСТВО

Простота управления и минимальные требования к персоналу.



ГОТОВКА БЕЗ РАЗМОРОЗКИ

Работает с замороженными продуктами напрямую



ВСЕГО 2–7 МИНУТ

Время приготовления блюд из замороженных продуктов



МИНИМУМ ПОТЕРЬ

Приготовление под заказ сводит к минимуму потери ингредиентов

Модельный ряд

AERO WAVE pro представлен в двух моделях, чтобы вы могли выбрать оптимальное решение под задачи вашего бизнеса.

Узнать
наличие
и цену



AeroWavePro MWO 800/17 AG



**AeroWavePro MWO 800/17 AG SC
со сканером**

Сканер позволяет считывать штрих-код или QR-код продукта. QR-код генерируется в личном кабинете, его можно распечатать, наклеить на упаковку или отправить в электронном виде

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	AeroWavePro MWO 800/17 AG	AeroWavePro MWO 800/17 AG SC
Габаритные размеры (ДхШхВ), см	50.6x36x33	50.6x36x33
Размер камеры (ДхШхВ), см	29.5x29x18	29.5x29x18
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность общая, кВт	3	3
Мощность магнетрона, кВт	0.8	0.8
Мощность гриля, кВт	1.65	1.65
Температурный диапазон, °C	60-280	60-280
Объем камеры, л	17	17
Сканер штрихкодов и QR кодов	нет	да
Сенсорная панель управления	6.8" с Wi-Fi модулем	5" с Wi-Fi модулем
Память	128 рецептов	128 рецептов
Режимы работ	конвекционный режим, микроволновый режим, комбинированный	конвекционный режим, микроволновый режим, комбинированный
Шаги приготовления	5	5
Скорость вентилятора, об/мин	от 26 до 2600	от 26 до 2600
Стекло двери	Трехслойное	Трехслойное
Корпус	AISI 304	AISI 304
Камера	AISI 430	AISI 430
ТЭН-ы	AISI 304	AISI 304
Предварительный разогрев камеры	да	да

Аксессуары

В КОМПЛЕКТЕ:



01 СПЛОШНОЙ ПРОТИВНЬ

Идеален для приготовления и разогрева сочных блюд



02 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВНЬ

Обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха для идеального результата (в том числе выпечки)



03 СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК

Предотвращает прилипание продуктов, упрощает очистку



04 ТЕРМОВАРЕЖКА

Надёжная защита рук при работе с горячими аксессуарами и блюдами



ВСЁ НЕОБХОДИМОЕ С ПЕРВОГО ДНЯ!

Все аксессуары подобраны специально для максимальной эффективности работы с AERO WAVE pro. Откройте новые возможности вашей кухни уже сегодня!

Интеллектуальная облачная система IoT

Управляйте всеми печами из единого приложения



Память на 128 рецептов
Храните и управляйте своими рецептами



Облачная синхронизация
Мгновенное обновление рецептов и настроек



Удаленное управление
Контролируйте работу оборудования из любой точки мира



Аналитика в реальном времени
Отслеживайте статистику, повышайте эффективность



СОЗДАЙТЕ ПРОГРАММУ ОДИН РАЗ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАЖДЫЙ ДЕНЬ НА ВСЕХ АППАРАТАХ ВАШЕЙ СЕТИ

01

Сканируем QR код



С панели управления печи сканируем QR код и переходим в облачное хранилище

02

Создаем программу приготовления



Авторизируемся, в разделе "Рецепты" создаем новый рецепт

03

Устанавливаем параметры предварительного нагрева



Когда печь достигнет заданной температуры, прозвучит сигнал о готовности к загрузке

04

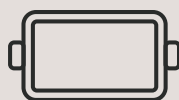
Устанавливаем параметры приготовления



Для каждого из 5 этапов отдельно задаем параметры температуры, времени, мощность микроволн, скорость вентилятора

05

Указываем место установки продукта



Выбираем уровень установки продукта и тип противня

06

Делимся рецептом



Передавайте рецепт на другие аппараты вашей сети через облачное хранилище

Облачная синхронизация рецептов

Один рецепт - вся сеть

Создавайте и обновляйте рецепты в одном месте и мгновенно отправляйте их на все печи **AERO WAVE pro** в вашей сети ресторанов и точек продаж.

Как это работает?

01



Создайте рецепт

Настройте программу приготовления в личном кабинете в смартфоне или на компьютере

02



Сохраните в облаке

Рецепт автоматически синхронизируется с облачной платформой IoT

03



Отправьте на всю сеть

В один клик отправьте рецепт на все подключённые печи в вашей сети

04



Готовьте по единым стандартам

Все печи используют одинаковые параметры, обеспечивая стабильное качество блюд

● Филиал А



● Филиал Б



● Филиал В



● Филиал Г



Преимущества для вашего бизнеса



Единая база рецептов

Все рецепты хранятся в одном месте и доступны для всей сети



Мгновенные обновления

Изменения рецептов автоматически применяются на всех подключённых устройствах



Полный контроль

Управляйте рецептами и контролируйте их использование в режиме реального времени



Стабильное качество

Единые стандарты приготовления обеспечивают одинаковый результат независимо от местоположения



Экономия времени

Ускорьте запуск новых блюд и обучение персонала

Технология AERO WAVE pro

AERO WAVE pro объединяет три передовые технологии, которые работают синхронно, чтобы вы могли готовить быстро, стабильно и без компромиссов.

Три технологии - идеальный результат

- Три эффекта синхронизированы
- Разморозка не требуется
- Эффективное приготовление блюд



Микроволновое проникновение с переменной частотой

Сохраняет сочность и ускоряет разморозку



Гриль

Равномерное распределение тепла для идеальной прожарки



Высокоскоростная конвекция

Хрустящая корочка снаружи, сочное внутри



Характеристики и преимущества AERO WAVE pro

AERO WAVE pro — это сочетание передовых технологий, высокой производительности и удобства, которые делают вашу кухню быстрее, эффективнее и прибыльнее.



- **Три устройства в одном**

Микроволновая печь, гриль и конвектомат — всё это в одном компактном корпусе. Вы экономите пространство, сокращаете расходы на закупку и обслуживание нескольких единиц техники.



- **Сверхбыстрое приготовление**

Блюда из замороженных продуктов готовы к подаче через 2–7 минут. Это ускоряет обслуживание клиентов и увеличивает пропускную способность вашей точки в часы пик.



- **Сотовая отражающая камера**

Запатентованная технология обеспечивает равномерное распределение тепла по всему объёму камеры, исключая холодные зоны и гарантируя стабильное качество каждого блюда.



- **Интеллектуальное управление**

Сенсорный экран с интуитивным интерфейсом, облачная база рецептов и IoT-система удалённого мониторинга упрощают управление оборудованием и контроль качества в режиме реального времени.



- **Энергоэффективность**

Умная система охлаждения снижает энергопотребление и уровень шума, что особенно важно для заведений с плотным графиком работы.



- **Компактность и гибкость установки**

Устройство занимает минимум рабочего пространства. Возможность установки в несколько ярусов позволяет максимально эффективно использовать площадь кухни.

Ключевые отличия от конкурентов

В отличие от стандартных комбо-печей, AERO WAVE pro предлагает принципиально иной уровень технологической интеграции:

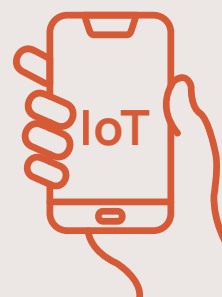
- **Облачная экосистема**

Централизованное управление рецептурами и параметрами приготовления для всей сети заведений — без необходимости настройки каждой единицы оборудования вручную.



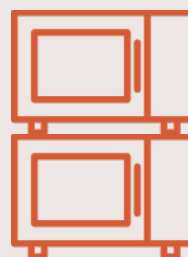
- **IoT-мониторинг**

Удалённый контроль работы устройства в режиме реального времени снижает риски простоя и позволяет оперативно реагировать на любые отклонения.



- **Ярусная установка**

Нестандартное решение, позволяющее удвоить производительность при той же занимаемой площади.



Рыночные ВОЗМОЖНОСТИ

Рынок профессионального кухонного оборудования демонстрирует устойчивый рост на фоне расширения сетей быстрого питания, развития форматов фудкортв и корпоративного кейтеринга. Операторы всё активнее ищут решения, сочетающие скорость, качество и экономичность.

ЦЕЛЕВЫЕ СЕГМЕНТЫ



СЕТИ БЫСТРОГО
ПИТАНИЯ И КОФЕЙНИ



ПЕКАРНИ
И КОНДИТЕРСКИЕ



ФУДКОРТЫ
И ТОРГОВЫЕ ЦЕНТРЫ



КОРПОРАТИВНЫЕ
СТОЛОВЫЕ
И КЕЙТЕРИНГОВЫЕ
КОМПАНИИ



“ДАРК” КИТЧЕН



AERO WAVE pro идеально вписывается в потребности этих сегментов: устройство обеспечивает высокую пропускную способность, простоту в эксплуатации и минимальные операционные затраты — именно те факторы, которые определяют выбор оборудования у профессиональных операторов.

Видеорецепты

8 рецептов - быстрое приготовление в одно касание



Бургер
3 мин:00 сек



Чикенбургер
3 мин:00 сек



Пицца
1 мин:30 сек



Хот-дог
3 мин:00 сек

Видеорецепты



Шаурма
2 мин:00 сек



Крок Мадам
3 мин:10 сек



Кесадилья
1 мин:30 сек



Гирос
1 мин:40 сек

Стратегия ценообразования

Стоимость оборудования рассчитывается индивидуально с учётом объёма заказа, конфигурации и условий поставки. Свяжитесь с нами для получения персонального коммерческого предложения.



График внедрения

ЭТАП	СРОКИ	СОДЕРЖАНИЕ
 Демонстрация и тестирование	1-2 недели	Презентация устройства на вашей площадке, тестовые сессии с вашим меню
 Согласование и заказ	1-2 недели	Финализация спецификации, подписание договора
 Поставка и монтаж	2-4 недели	Доставка, установка и первичная настройка оборудования
 Обучение персонала	1 неделя	Практическое обучение работе с устройством и программным обеспечением
 Запуск и поддержка	Постоянно	Техническое сопровождение, обновление облачной базы рецептов



Мы сопровождаем вас на каждом этапе внедрения, чтобы запуск AERO WAVE pro прошёл быстро, просто и эффективно, а ваше оборудование приносило максимальную отдачу с первого дня.

Маркетинговый план

- **Прямые продажи и демонстрации**

Основной канал продвижения — живые презентации и тест-драйвы на площадке клиента. Возможность попробовать устройство в работе формирует доверие и ускоряет принятие решения о покупке



- **Участие в отраслевых мероприятиях**

Представление AERO WAVE pro на профессиональных выставках и форумах HoReCa позволяет охватить ключевых игроков рынка и укрепить позиции бренда.



- **Цифровой маркетинг**

Таргетированная реклама в профессиональных сообществах и отраслевых изданиях, а также контент-маркетинг с акцентом на кейсы и измеримые результаты клиентов.



- **Партнёрская сеть**

Развитие сети региональных дистрибьюторов и сервисных партнёров для обеспечения присутствия на всех ключевых рынках.



- **Реферальная программа**

Стимулирование действующих клиентов к рекомендациям через программу лояльности и специальные условия на расширение парка оборудования.





г. Москва, Бизнес-центр "НЕО ГЕО"
ул. Бутлерова 17, блок В, 1 этаж.



zakaz@pectopah.ru



+7 (495) 921 39 86



www.aerowave.pro
pectopah.ru