

ATESY[®]

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



**БАРНОЕ И
ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**

«Сакура»



Барные витрины «Сакура»

Барные витрины «Сакура» отличаются высоким качеством, что ставит их в один ряд с европейскими аналогами. Строгий дизайн и элегантный вид идеально впишутся в любой интерьер. Габариты витрин рассчитаны для использования их в местах с ограниченным пространством. Со стороны покупателя витрины имеют изогнутое стекло, выполненное в строгом профессиональном стиле, которое легко снимается, что позволяет удобно и эффективно производить санитарную обработку. Со стороны продавца витрины имеют раздвижные дверки купе, которые экономят рабочее пространство персонала. Пластиковые ножки идеально соприкасаются с поверхностью стола, не царапая ее. При изготовлении используется пищевая нержавеющая сталь.

Предприятие «АТЕСИ» производит три вида барных витрин «Сакура»:

- 1 Тепловая витрина
- 2 Холодильная витрина
- 3 Суши-кейс



1 Тепловая витрина



2 Холодильная витрина



3 Суши-кейс



Тепловая витрина «Сакура-терм»

Предназначена для кратковременного хранения горячих вторых блюд.



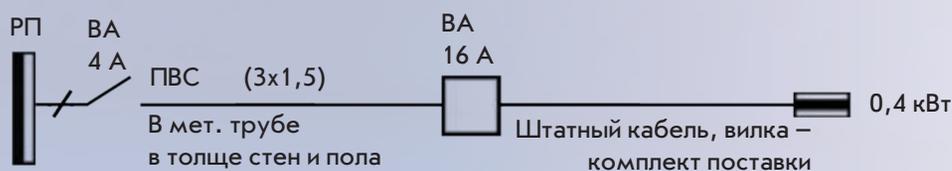
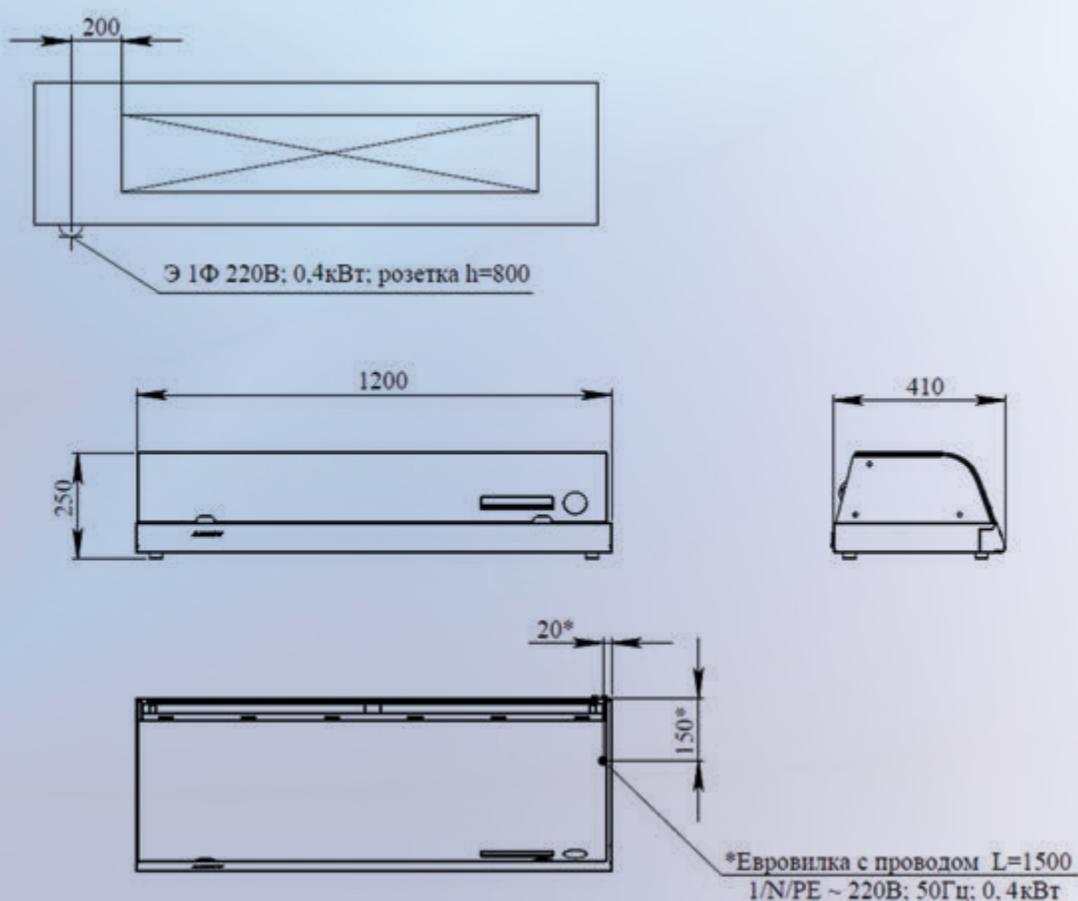
Техническое описание:

Корпус витрины выполнен из нержавеющей стали. Витрина представляет собой ванну и лобовое стекло. Ванна 1100x300x40 мм, рассчитана на установку четырех гастроемкостей GN 1/2x40. Имеется подсветка. Обогрев камеры осуществляется ТЭНом «сухого» типа, расположенным под гастроемкостями. Для контроля температуры установлен механический датчик. Температурный режим витрины – до +70 °С.

Технические данные:

Мощность, кВт	Напряжение, В	Кол-во гастроемкостей, шт.	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг
0,4	220	4	до +70	1200 x 410 x 250	38,1

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



Холодильная витрина «Сакура М»

Предназначена для кратковременного хранения холодных блюд и закусок.

«Сакура-колд»



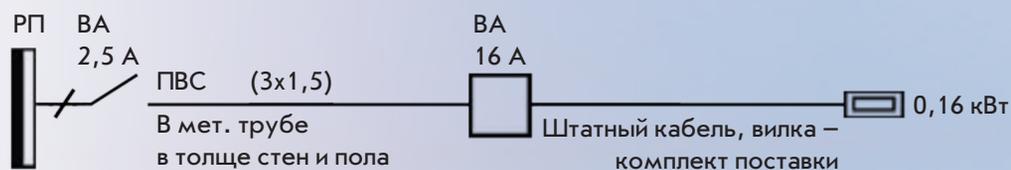
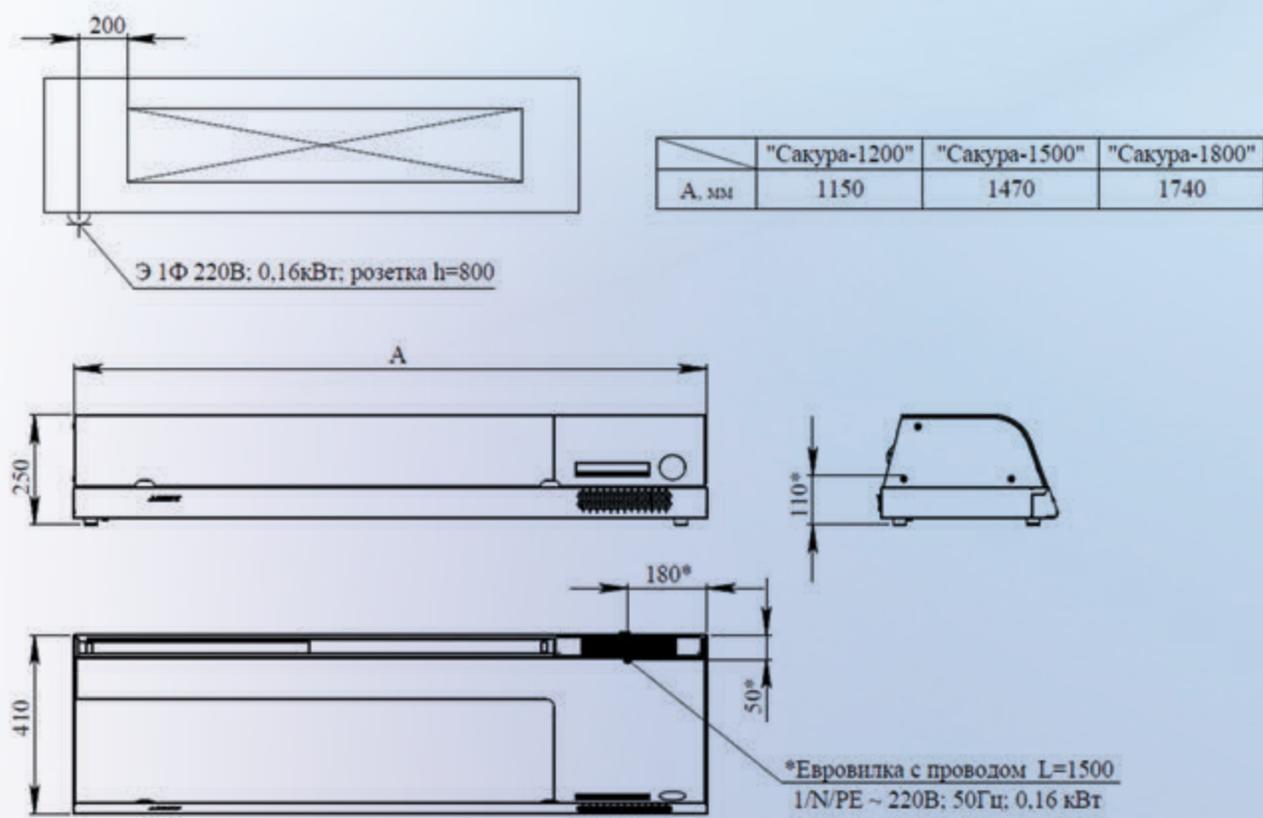
Техническое описание:

Корпус витрины выполнен из нержавеющей стали. Витрина представляет собой ванну с агрегатом и лобовое стекло. Ванна рассчитана на установку гостроемкостей GN 1/2x40. Имеется подсветка. Агрегат располагается в правой части витрины и со всех сторон закрыт кожухом из нержавеющей стали. Для контроля температуры установлен механический датчик. Тип хладагента – фреон 134 А.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Кол-во гостроемкостей, шт.	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг
«Сакура-колд 1200 М»	0,16	220	3	+2 ... +10	1150x410x250	45,3
«Сакура-колд 1500 М»	0,16	220	4	+2 ... +10	1470x410x250	47,4
«Сакура-колд 1800 М»	0,16	220	5	+2 ... +10	1740x410x250	49

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



Суши-кейс «Сакура М»

Предназначен для кратковременного хранения популярных японских блюд, таких как суши, сашими, роллы и др.

Суши-кейс



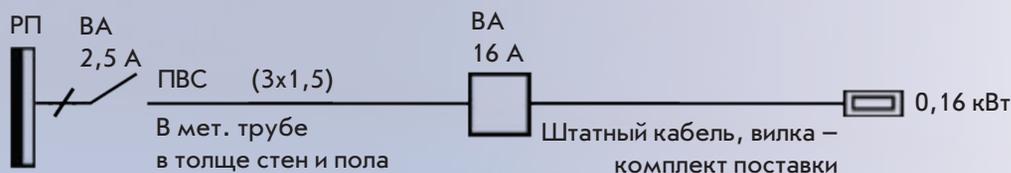
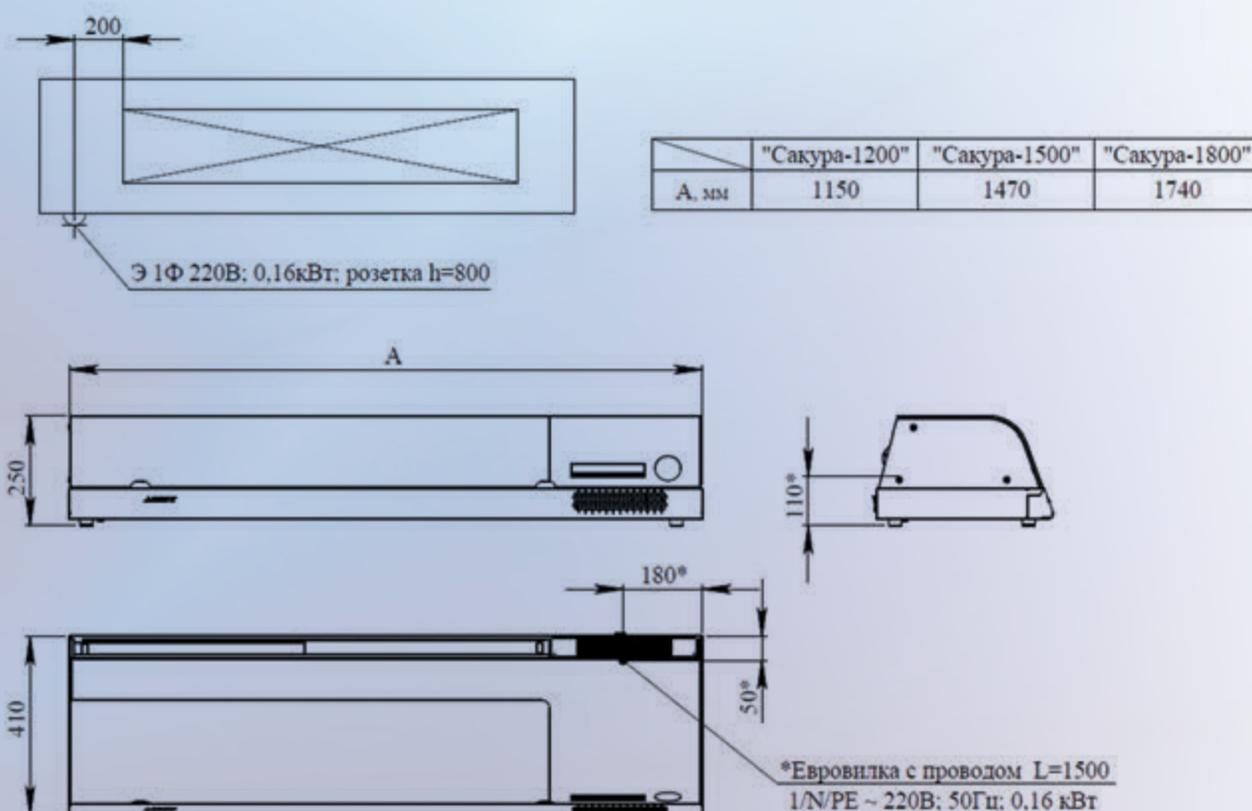
Техническое описание:

Корпус витрины выполнен из нержавеющей стали. Витрина представляет собой ванну с агрегатом и лобовое стекло. Ванна рассчитана на установку габаритности GN 1/2x40. Агрегат располагается в правой части витрины и со всех сторон закрыт кожухом из нержавеющей стали. Испаритель располагается над габаритностями и во время работы покрывается ровным слоем инея что придает больший эстетический вид. Для контроля температуры установлен механический датчик. Тип хладагента – фреон 134 А.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Кол-во габаритностей, шт.	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг
«Суши-кейс 1200 М»	0,16	220	3	+2 ... +8	1150x410x250	45,3
«Суши-кейс 1500 М»	0,16	220	4	+2 ... +8	1470x410x250	47,3
«Суши-кейс 1800 М»	0,16	220	5	+2 ... +8	1740x410x250	49

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



«Болоньезе»



Витрина для компонентов пиццы «Болоньезе»

Настольная витрина «Болоньезе» предназначена для кратковременного хранения и демонстрации в охлажденном виде компонентов пиццы (топпингов), которые находятся в gastronorm-емкостях. Данная витрина изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Легкий доступ к gastronorm-емкостям помогает легко и быстро начинить пиццу, а стильный дизайн позволяет витрине вписаться в любой интерьер. Для дополнительного удобства витрины снабжены выносным столиком размером 300x300 мм.

Предприятие выпускает две модификации витрины для компонентов пиццы:

- 1 «Болоньезе-6» на 6 gastronorm-емкостей GN 1/4 x150
- 2 «Болоньезе-8» на 8 gastronorm-емкостей GN 1/4 x150



1 «Болоньезе-6»

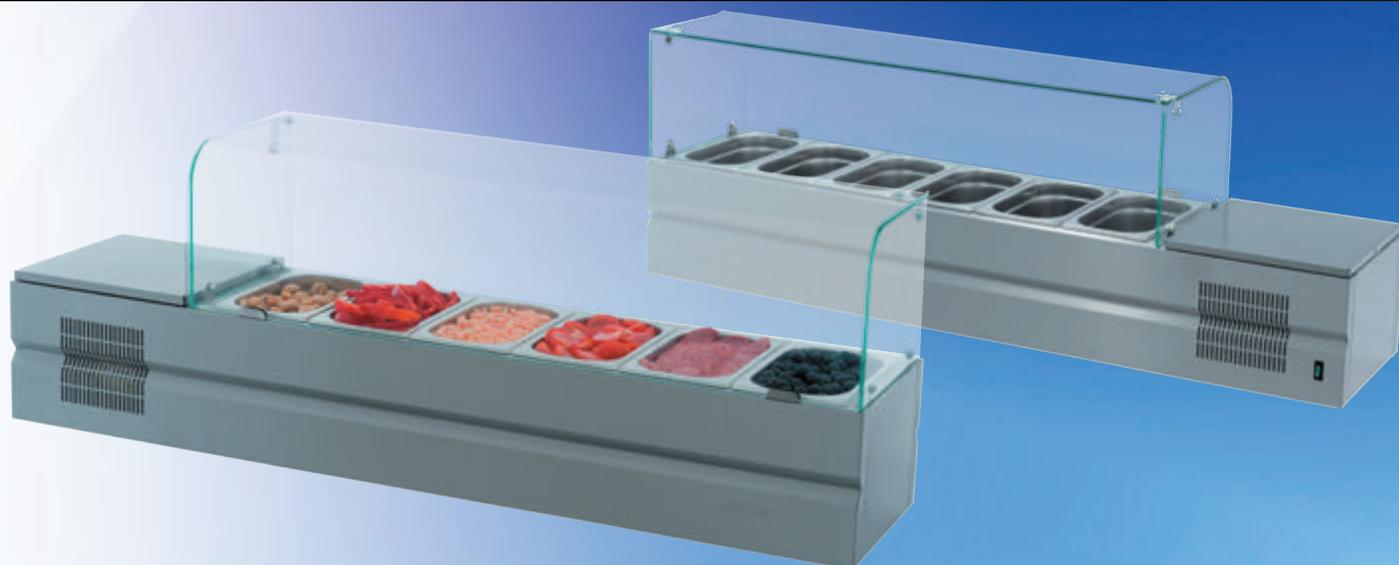


2 «Болоньезе-8»



2 СТХ-3/1670К с «Болоньезе-8»

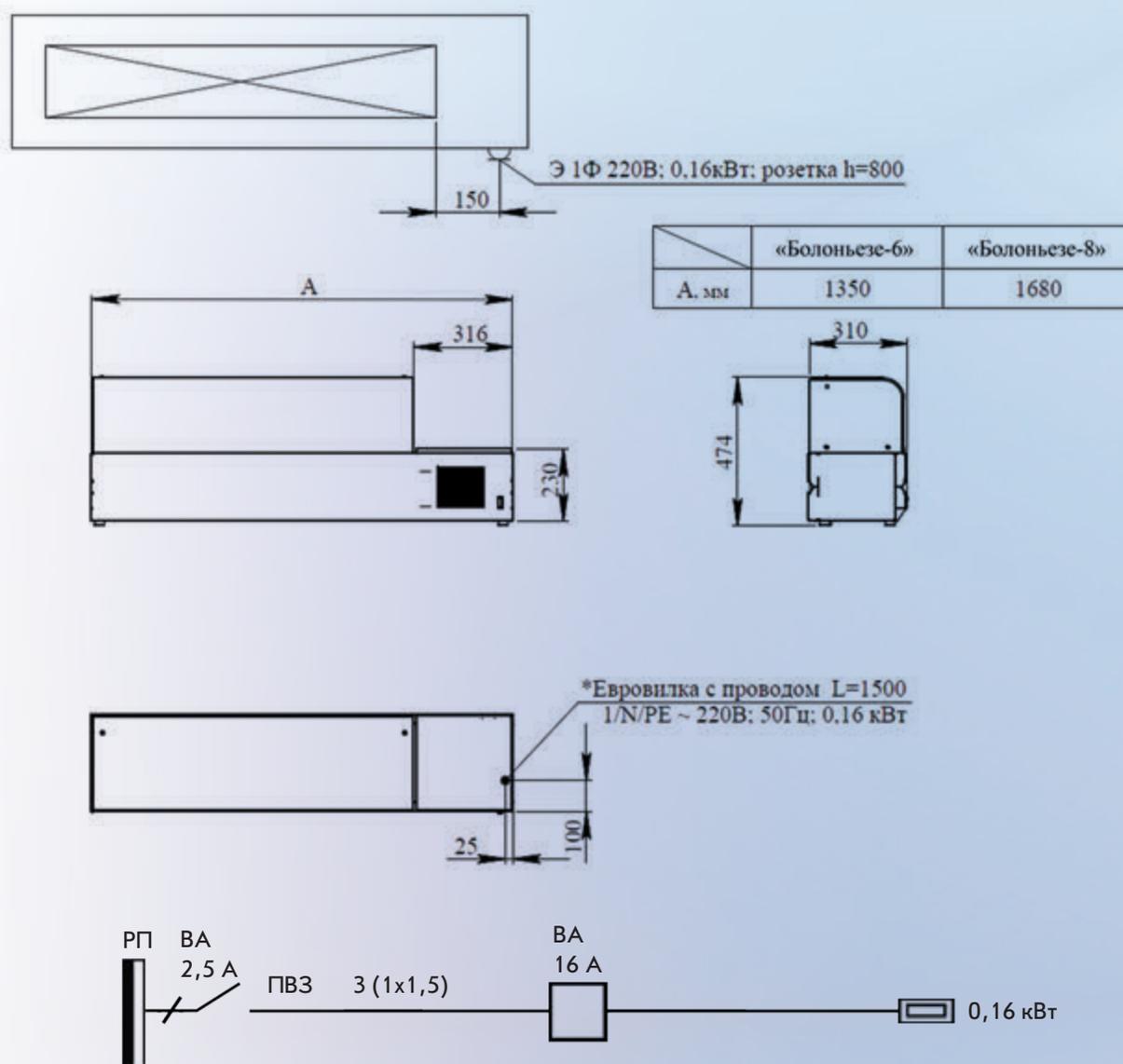
Витрина для компонентов пиццы «Болоньезе»



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Кол-во gastronorm-емкостей, шт.	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг
«Болоньезе-6»	0,16	220	6 GN1/4 (гл. 150 мм)	+2 ... +6	1350x310x474	61,4
«Болоньезе-8»	0,16	220	8 GN1/4 (гл. 150 мм)	+2 ... +6	1680x310x474	71,5

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



«Виламора»



В состав рыбной линии «Виламора» входят:

- Две охлаждаемых витрины размером 1200 и 1500 мм
- Кассовый расчетный модуль

Рыбная линия «Виламора» предназначена для размещения, охлаждения и демонстрации свежей рыбы и других морепродуктов в магазинах, в рыбных ресторанах и кафе, на рынках и т.д.

Витрины обладают наклонной открытой ванной для размещения искусственного льда, на который выкладывается живая рыба или другие свежие морепродукты. Линия комплектуется кассовым столом, на котором размещается кассовый аппарат для удобства ведения расчетов с покупателями.

Рыбная витрина «Виламора»



Витрина полностью устраняет специфический рыбный запах, т.к. кратковременное хранение и предпродажная демонстрация осуществляется путем выкладки продукта на лед, который является очень важным элементом при хранении рыбных деликатесов. Конструкция витрины «Виламора» в сочетании с технологией хранения идеально держит необходимую температуру от +6° до +10°С, позволяя продуктам оставаться свежими в течение многих часов. Конструкция витрины позволяет легко ее декорировать, для придания эстетического внешнего вида, вписывающегося в интерьер любого ресторана. Охлаждение нижней стенки ванны происходит за счет встроенной холодильной системы фирмы Danfoss, позволяющей сохранить как можно дольше лед, который неизбежно тает, контактируя с внешней средой.

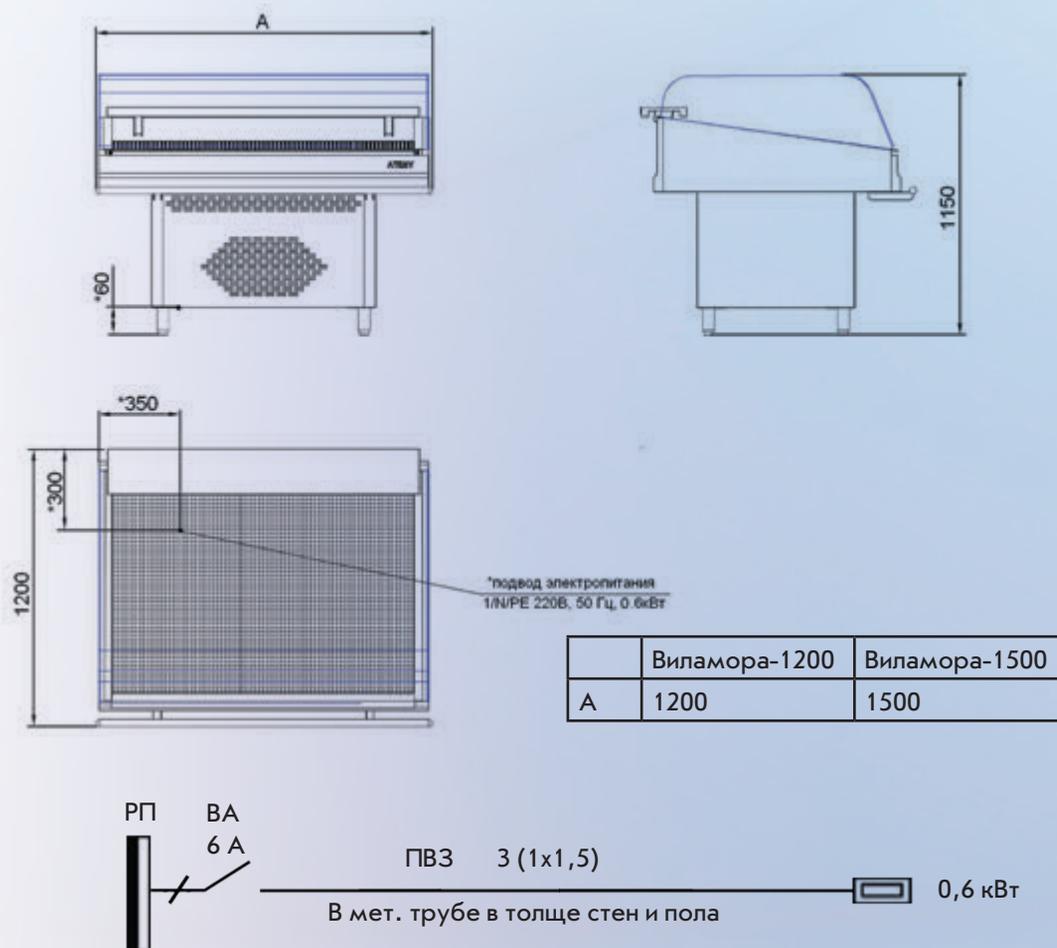
Для увеличения рабочего объема витрины и исключения попадания грязи и пыли на продукты, охлаждаемый объем закрыт стеклами.

Все элементы витрины, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Переднее стекло откидывается и фиксируется в открытом состоянии, что облегчает ежедневную санитарную обработку. Телескопические ножки позволяют устранить неровности пола, а дополнительная съемная полочка обеспечивает рабочему персоналу дополнительный комфорт при обслуживании.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Объем ванны, м ³	Рабочая температура, °С	Максимальный загрузочный вес товара в ванну, кг	Габариты, мм	Масса, кг
«Виламора-1200»	0,6	220	0,1	+6 ... +10	40	1200x1150x1150	145,2
«Виламора-1500»	0,6	220	0,12	+6 ... +10	49	1500x1150x1150	200

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения





«ДИКСОН»



Стол с охлаждаемым объемом «Диксон» серии СТХ предназначен для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции, охлажденных напитков и т.д. на предприятиях общественного питания.

Столешница стола может быть использована для различных технологических операций подготовки продуктов и размещения на ней вспомогательного оборудования.

Стол представляет собой модуль в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) и дверцами (ящиками), со стороны обслуживающего персонала.

В правой части стола встроен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративными панелями с датчиком температуры охлаждаемого объема.

Стол обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +8°C.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Стол предназначен для эксплуатации в закрытых помещениях.

Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять его тщательную санитарную обработку.

Стол охлаждаемый СТХ 2 (3)/1235 М «Диксон»



Техническое описание:

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «термомоста». Толщина стенок не менее 50 мм. Две распашные глухие двери. Блок управления Danfoss и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха принудительная с помощью двух вентиляторов.

Внутренний размер под гастроёмкости GN 1/1(GN1/2).

Стол среднетемпературный с внутренним объемом не менее 250 литров. Температурный режим +2...+6°C, при температуре окружающей среды до +40°C, хладагент R134a.

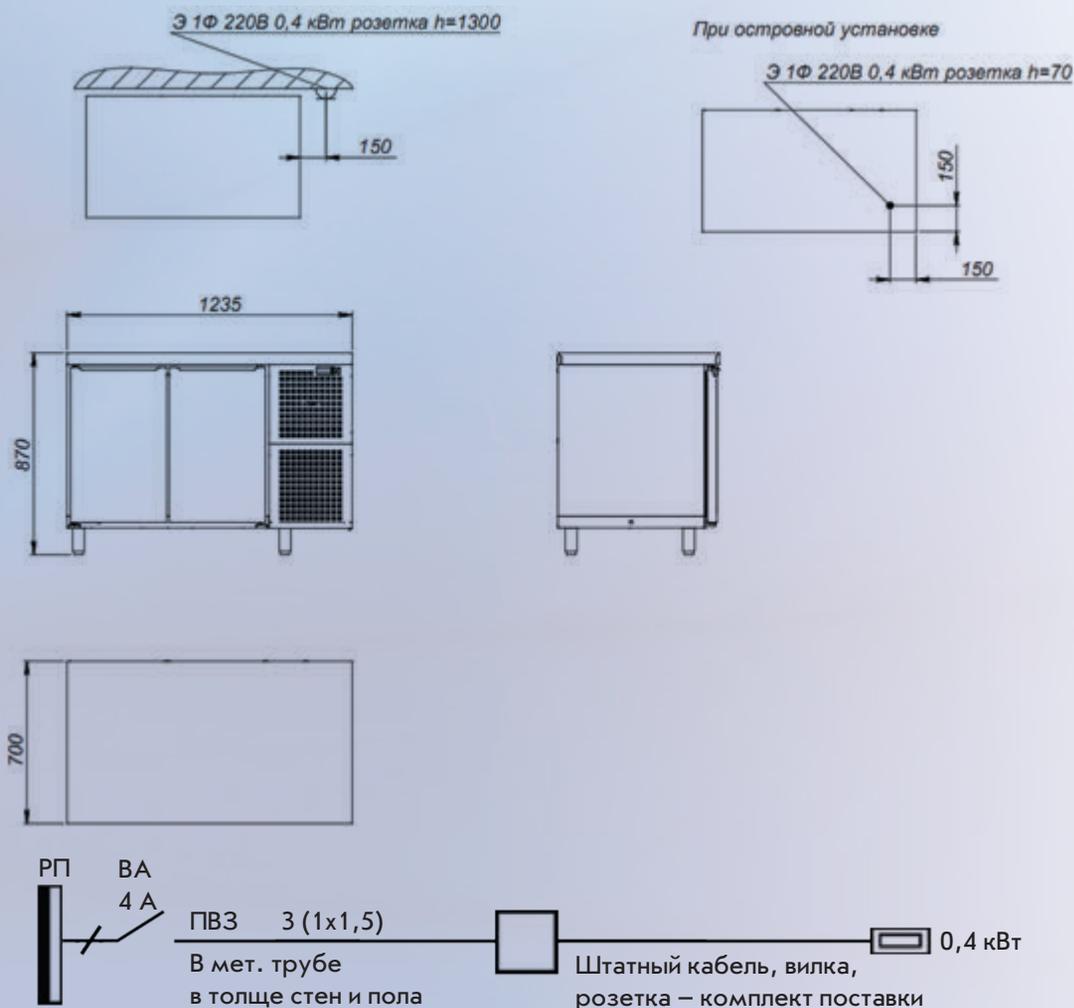
В комплекте 2 решетчатые полки, усиленные ребром жесткости, регулируемые по высоте.

Выпускается в двух вариантах столешниц: с бортом и без борта. Высота борта – 50 мм. Ножки нержавеющей (AISI 304) из трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью, регулируемые по высоте в пределах 20 мм.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг	Борт
СТХ 2/1235 М	0,4	220	+2 ... +6	1235x700x870	120,3	Нет
СТХ 3/1235 М	0,4	220	+2 ... +6	1235x700x870	120,5	Есть

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



Стол охлаждаемый СТХ 2 (3)/1670 М «Диксон»



Техническое описание:

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «термомоста». Толщина стенок не менее 50 мм. Три распашные глухие двери. Блок управления Danfoss и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха принудительная, с помощью двух вентиляторов и двух дополнительных пар направляющих для гастроемкостей в каждой секции.

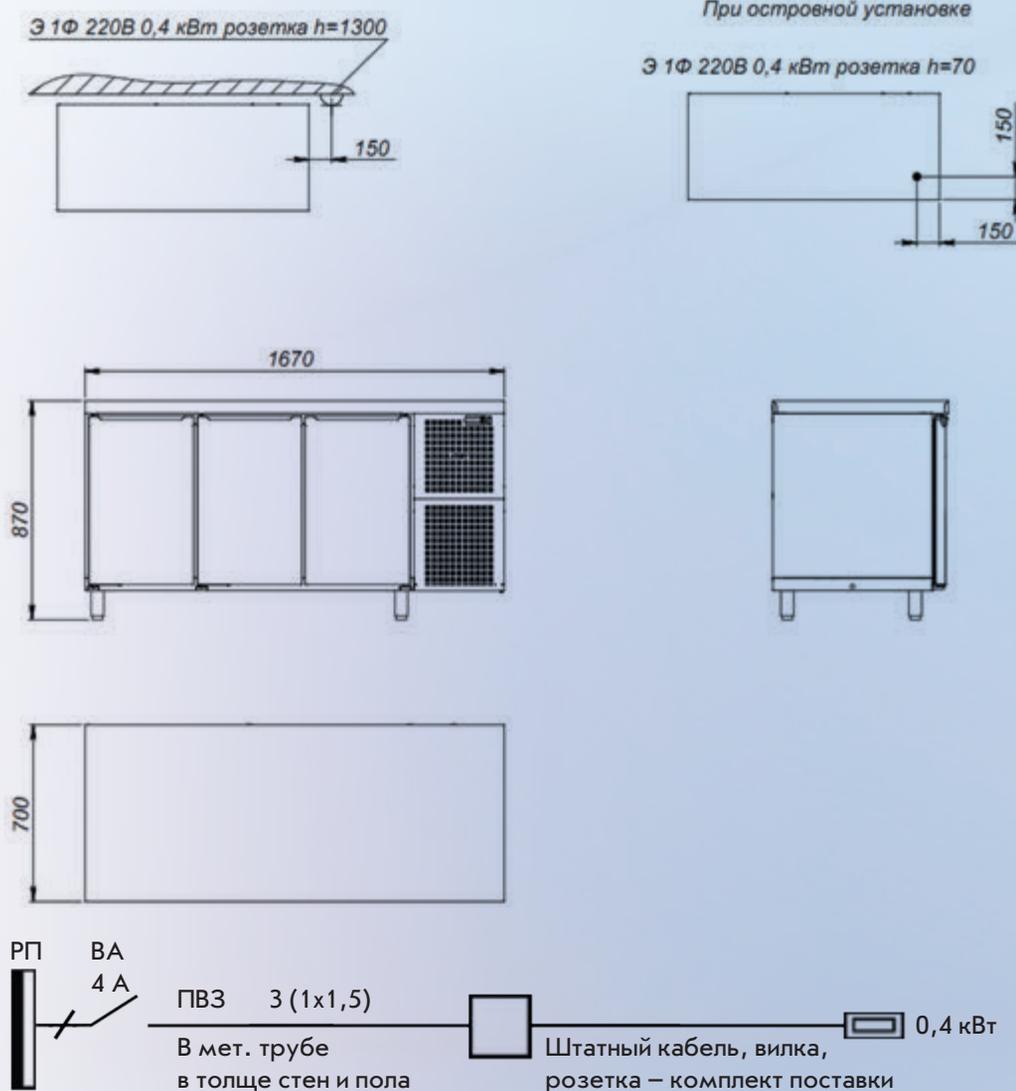
Внутренний размер под гастроемкости GN 1/1(GN1/2). Внутренний объем не менее 395 литров. Температурный режим +2...+6°C при температуре окружающей среды до +40°C, хладагент R134a.

В комплекте 3 решетчатые полки, регулируемые по высоте. Выпускается в двух вариантах столешниц: с бортом и без борта. Высота борта – 50 мм. Ножки нержавеющей (AISI 304) из трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью, регулируемые по высоте в пределах 20 мм.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг	Борт
СТХ 2/1670 М	0,4	220	+2 ... +6	1670x700x870	151,7	Нет
СТХ 3/1670 М	0,4	220	+2 ... +6	1670x700x870	150,8	Есть

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



Стол охлаждаемый СТХ 2 (3)/1670 М с ящиками «Диксон»



Техническое описание:

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «термомоста». Толщина стенок не менее 50 мм. Две распашные глухие двери и трех выдвижных ящика. Ящики охлаждаемые, перфорированные, выполнены из нержавеющей стали. Блок управления Danfoss и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха принудительная с помощью двух вентиляторов.

Внутренний размер под гастроёмкости GN 1/1(GN1/2).

Внутренний объем не менее 395 литров. Температурный режим +2...+8°C при температуре окружающей среды до +40°C, хладагент R134a.

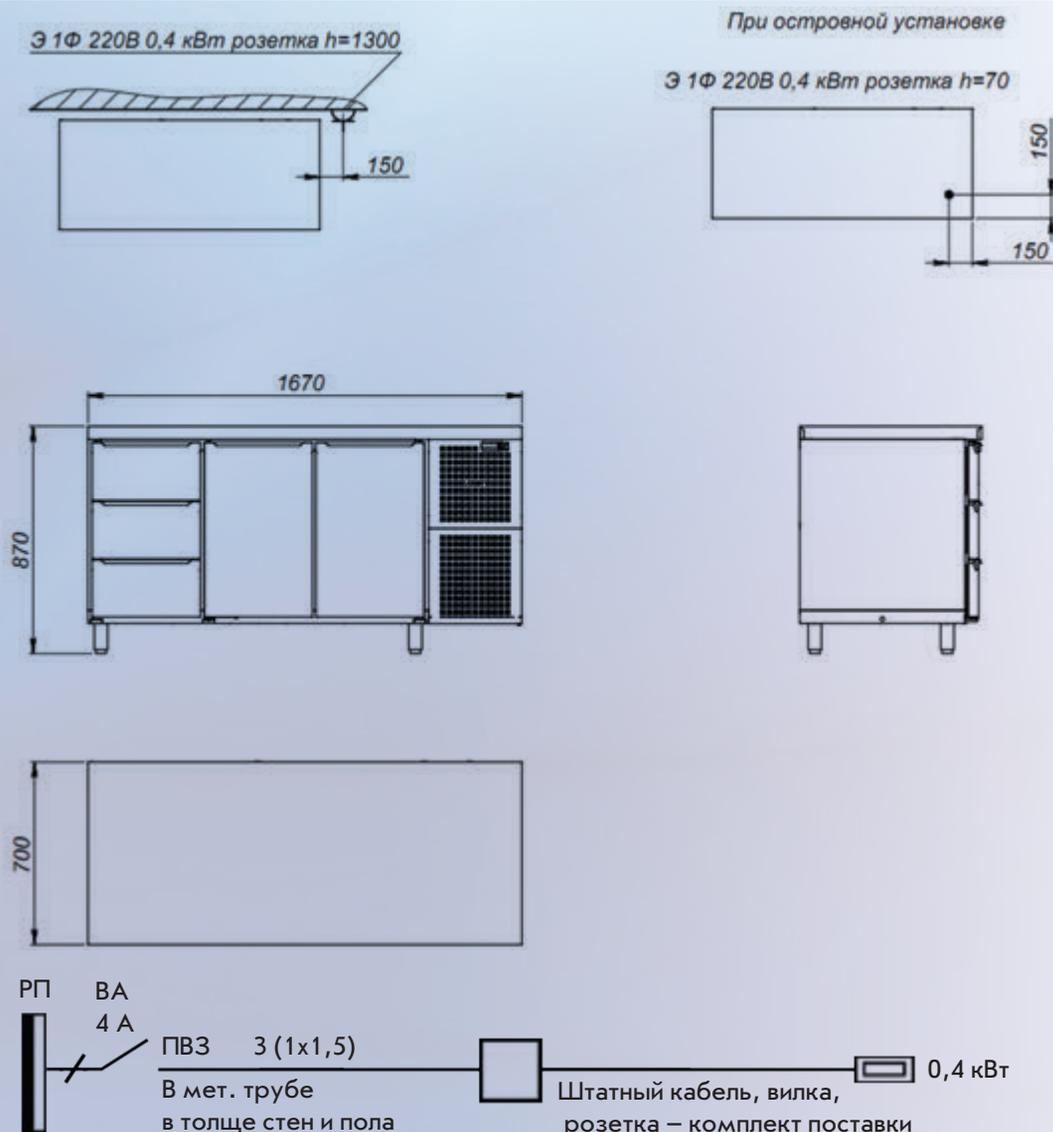
В комплекте 2 решетчатые полки с ребром жесткости, регулируемые по высоте.

Ножки нержавеющей (AISI 304) из трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью, регулируемые по высоте в пределах 20 мм.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг
СТХ 2/1670 М с ящиками	0,4	220	+2 ... +8	1670x700x870	148,3
СТХ 3/1670 М с ящиками	0,4	220	+2 ... +8	1670x700x870	150,8

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



Стол охлаждаемый СТХ 3/1670К М с гранитной столешницей «Диксон»



* В комплект поставки стола витрина для компонентов пиццы не входит

Техническое описание:

Все элементы, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали AISI430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей соединенных между собой. Три распашные глухие двери. Блок управления Danfoss и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха принудительная, с помощью 2-х вентиляторов.

Столешница выполнена из цельного куска гранита толщиной 15 мм, на кромках выполнены фаски.

Внутренний размер под gastronormы GN 1/1(GN1/2).

Внутренний объем не менее 395 литров. Температурный режим +2...+8°C при температуре окружающей среды до +40°C, хладагент R134a.

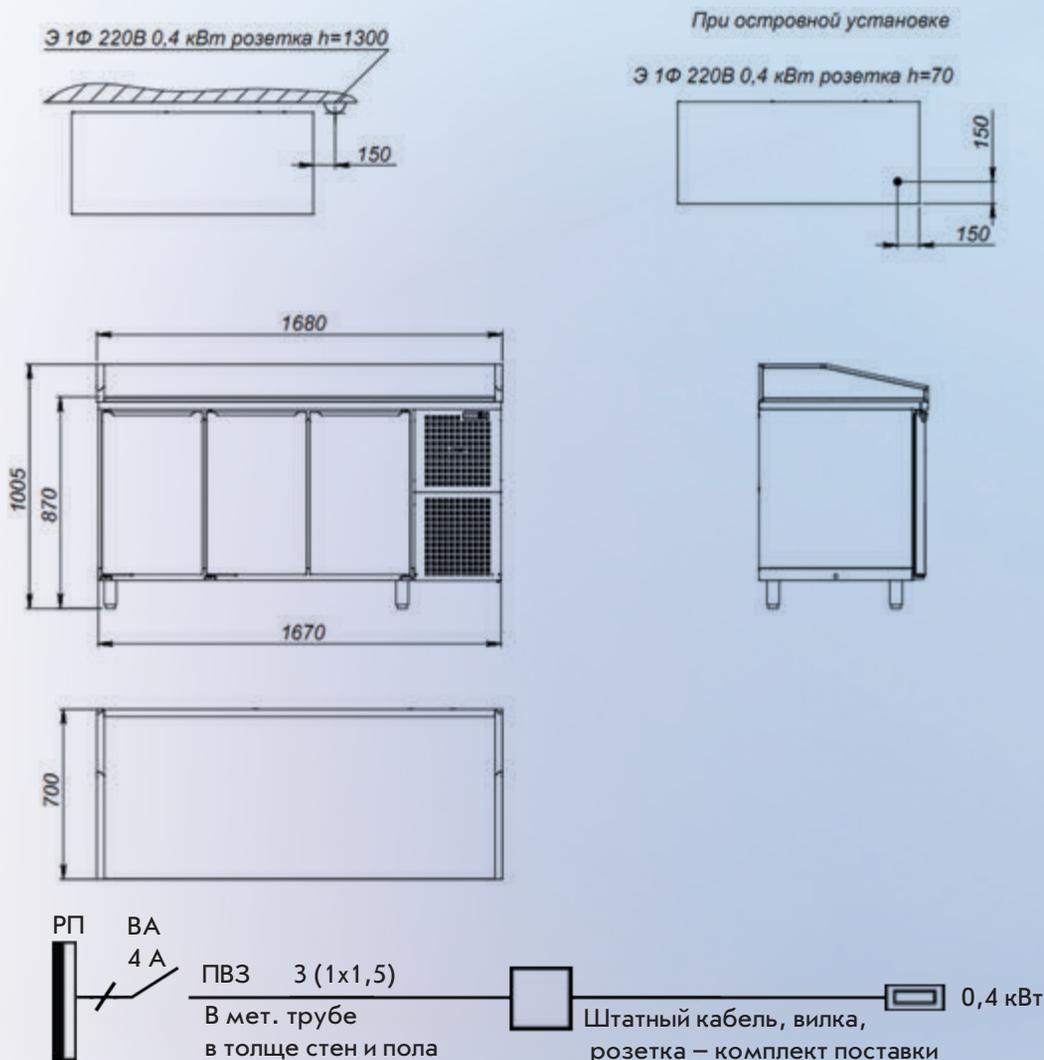
В комплекте 3 решетчатые полки, регулируемые по высоте. Ножки нержавеющей (AISI 304) из трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью, регулируемые по высоте в пределах 20 мм.

Бортики стола позволяют устанавливать на них витрину для компонентов пиццы «Болоньезе-8», что облегчает процесс приготовления пиццы.

Технические данные:

Мощность, кВт	Напряжение, В	Раб. температура, °С	Габариты, мм	Масса, кг
0,4	220	+2 ... +8	1670x700x870	170

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения



«ДИКСОН»



Шкафы холодильные «Диксон» серии ШХ предназначены для хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема пищевых продуктов и напитков на предприятиях торговли и общественного питания.

Модельный ряд холодильных шкафов представлен внутренними объемами 0,5, 0,7 и 1,5 м³.

Варианты исполнения дверей: металлическая, стеклянная распашная, стеклянная купе.

- электронный блок управления Evco с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды;
- эластичный дверной уплотнитель из ПВХ с магнитной вставкой внутри для обеспечения герметичности внутреннего объема;
- принудительную вентиляцию, обеспечивающую равномерное и быстрое охлаждение.

Шкаф охлаждаемый «Диксон» со стеклянными дверями



Техническое описание:

Корпус выполнен из окрашенной белым цветом оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением. Все конструктивные элементы шкафов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из крашеной стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от +12 до +32 °С и относительной влажности не более 60 %. Модели ШХ-0,5СК и ШХ-0,7СК — со стеклянными дверьми. В шкафах ШХ-1,5СК купе стеклянные раздвижные двери. Холодильный агрегат расположен в нижней части шкафа. Передняя панель, закрывающая машинное отделение является легкоъемной, что предоставляет персоналу, обслуживающему холодильный агрегат, удобство при проведении ремонтных и регламентных работ.

Технические данные:

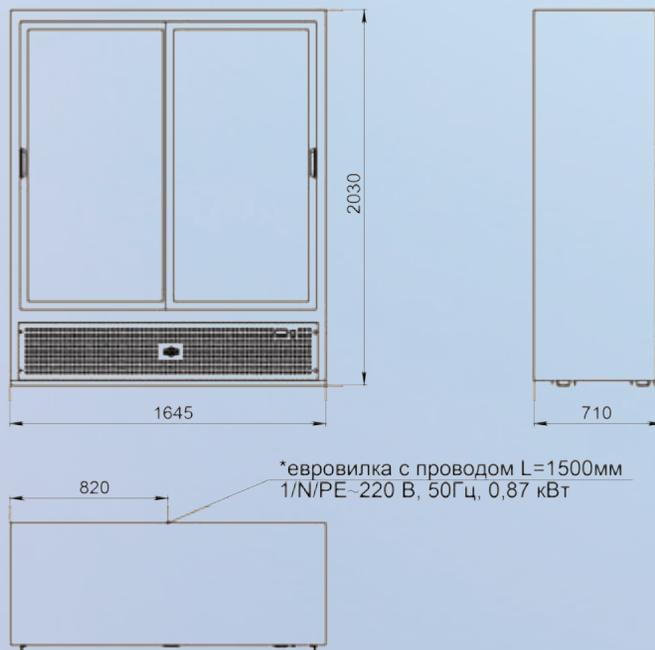
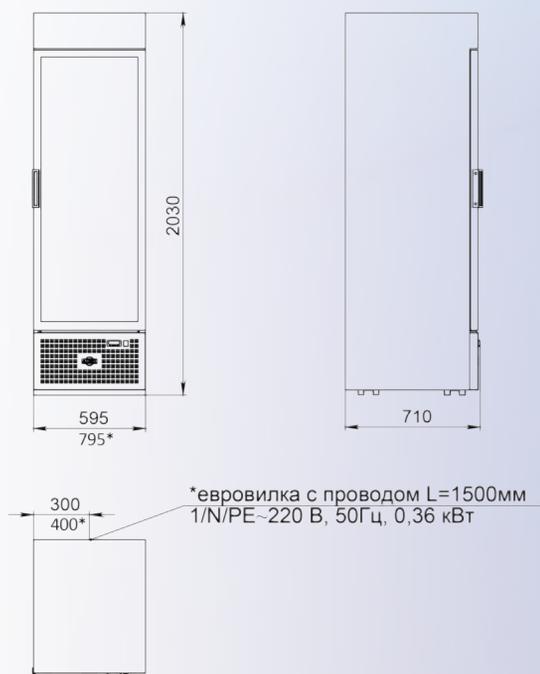
Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Раб. температура, °С	Объем охлаждающей камеры, л	Габариты, мм	Масса, кг
ШХ-0,5СК	0,36	220	0 ... +7	480	595x710x2030	95
ШХ-0,7СК	0,36	220	0 ... +7	680	795x710x2030	115
ШХ-1,5СК купе	0,87	200	0 ... +7	1430	1645x710x2030	170

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения

ШХ-0,5СК

* ШХ-0,7СК

ШХ-1,5СК купе





Техническое описание:

Корпус выполнен из окрашенной белым цветом оцинкованной стали с пенополиуретановым наполнением. Все конструктивные элементы шкафов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из крашеной стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от +12 до +32 °С и относительной влажности не более 60 %. Модели шкафов ШХ-0,5М, ШХ-0,7М и 1,5 М оснащены металлическими дверьми. Холодильный агрегат расположен в нижней части шкафа. Передняя панель, закрывающая машинное отделение является легкоъемной, что предоставляет персоналу, обслуживающему холодильный агрегат, удобство при проведении ремонтных и регламентных работ.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Раб. температура, °С	Объем охлаждающей камеры, л	Габариты, мм	Масса, кг
ШХ-0,5М	0,35	220	0 ... +7	480	595x718x2030	95
ШХ-0,7М	0,35	220	0 ... +7	680	795x718x2030	105
ШХ-1,5М	0,87	220	0 ... +7	1430	1645x718x2030	150

Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения

ШХ-0,5М

* ШХ-0,7М

ШХ-1,5М

