



# КАТАЛОГ

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ БИЗНЕСА

Для ресторанов, кафе, предприятий  
общественного питания и торговли



## О НАС

АТЕСИ – одно из лидирующих предприятий России в области проектирования и производства профессионального кухонного оборудования. Более 28 лет компания АТЕСИ создает высококачественное оборудование для обеспечения здорового и безопасного питания людей.

Современная производственная база, новейшие технологии и высокий профессионализм сотрудников позволяют нам учитывать пожелания наших клиентов и создавать качественную продукцию по приемлемым ценам.

История компании началась в феврале 1992 года с изготовления 5 роликовых грилей для жарки сосисок ГРАТИ-6/4. С тех пор, более чем за четверть века своей деятельности, компания АТЕСИ превратилась в мощное производственное предприятие, которое проектирует и выпускает широкий ассортимент продукции для профессиональной кухни.



На предприятии созданы собственный конструкторско-технологический отдел, отдел качества и испытательная лаборатория, что позволяет в кратчайшие сроки проектировать, испытывать и осваивать в производстве новые изделия. Сертификация и контроль качества на предприятии производится государственными и независимыми организациями.

Ежегодно продукцию АТЕСИ приобретают тысячи частных, государственных и коммерческих компаний по всей стране и за ее пределами. Тепловое и электромеханическое, гастрономическое и барное, нейтральное и вентиляционное оборудование АТЕСИ используют дошкольные и учебные заведения, воинские части, учреждения здравоохранения, гостиницы, столовые, кафе, рестораны, павильоны Фаст-фуд.

Компания АТЕСИ стремится сохранить лидирующие позиции на рынке профессионального кухонного оборудования, осознавая большую степень ответственности перед своими потребителями за произведенную продукцию.

Накопленный нами производственный опыт в машиностроении, а также знания в области технологии приготовления пищи, позволяет нам создавать самое современное кухонное оборудование, предоставляя нашим клиентам возможность воплощать свои самые смелые идеи в приготовлении разнообразных блюд!

**АТЕСИ - готовить  
УДОВОЛЬСТВИЕ!**



## НАЗНАЧЕНИЕ

Блинная станция «Лакомка» БС-2.400-1350.750-02 предназначена для выпекания порционных блинчиков с различными начинками, как сладкими, так и сытными.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Защитное стекло ограждает покупателя от процесса приготовления;
2. Встроенные холдеры для теста и начинок обеспечивают удобство при эксплуатации и проведении санитарной обработки столешницы;
3. Выдвижной ящик обеспечивает дополнительное рабочее пространство для хранения кухонного инвентаря;
4. Станция может дополнительно комплектоваться лайтбоксом (световой панелью) со стороны покупателя;
5. Качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности;
6. Высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям;
7. Жарочные поверхности выполнены из чугуна;
8. Удобство и легкость гигиенической обработки всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус станции изготовлен из коррозионностойкой стали. В столешницу встроены две конфорки из чугуна диаметром 400 мм и два легкоъемных холдера для размещения гастроемкостей под тесто и начинок для блинов, а также ёмкость под Т-образную лопатку. Нагрев конфорок осуществляется трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) мощностью по 2,5 кВт каждый. Холдер для начинок предназначен для установки 7 гастроемкостей GN 1/6.

Для теста используется гастроемкость GN1/2 и дополнительная емкость для Т-образной лопатки. Над столешницей станции установлена полка из закаленного стекла для выкладки готовой продукции. В качестве дополнительной опции может быть предложен комплект для подсветки столешницы, который крепится к полке.

Под столешницей установлен гастронормированный (GN-1/1) выдвижной ящик для хранения кухонного инвентаря. Ящик легко снимается, передвигается по длине станции в другое место. Можно заказать дополнительный ящик и установить его самостоятельно.

Снизу каркас станции имеет обвязку с трех сторон для большей жесткости конструкции. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы сечением 40x40 мм. Опорные ножки станции регулируются по высоте в пределах  $\pm 20$  мм.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	1350x750x1330
Производительность	шт/час	60
Напряжение	В	220
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность	кВт	5
Диаметр конфорок	мм	400



**КГ-7.3-440-01**



**ГК-1/1.55P**

## НАЗНАЧЕНИЕ

Хот-договая станция “БАВАРИЯ” БХС- 900.700-02 предназначена для приготовления хот-догов, бургеров, а также для хранения предварительно охлажденных мясных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, начинок и соусов.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Станция может быть использована как для стационарной, так и для уличной торговли;
2. Охлаждаемые ящики – гастронормированные GN-1/1, рассчитаны на установку гастроемкостей с максимально допустимой глубиной 150 мм;
3. Направляющие выдвижных ящиков обеспечивают их плавное закрытие;
4. Машинное отделение закрыто декоративной панелью с контроллером температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения холодильного агрегата и световой панели со стороны покупателя;
5. Световой лайтбокс придает станции уникальный внешний вид;
6. Защитное стекло предохраняет покупателя от процесса приготовления;
7. Встроенный контроллер управления температурным режимом станции с возможностью программирования;
8. Все конструктивные элементы станции, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами;
9. Конструкция станции продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Станция представляет собой закрытый модуль в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с гастронормированными ящиками (GN1/1 x150 мм - 2 шт, GN1/2 x150 мм - 1 шт) и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.

Столешница станции предназначена для установки на нее технологического оборудования.

В правой части стола встроен холодильный агрегат.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем принудительной циркуляции воздуха в рабочем объеме с продувом его через испаритель.

Станция обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2...+6 °С.

Рабочее пространство столешницы предусматривает установку комби-гриля “АРБАТ”, гриля контактного “МАЭСТРО” ГК-1 (поставляются отдельно).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	900x750x1425
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Напряжение	В	220
Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт, не более	кВт	4
Мощность холодильной камеры, кВт	кВт	0,4

## ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Комби-грилем для сосисок и котлет Арбат КГ-7.3-440-01
- Грилем контактным Маэстро ГК-1/1.55Р



КГ-7.3-440-01



ГК-1/1.55Р



Подставка для гриля  
 “ГРАТИ”



ГРАТИ-5.440-02

## НАЗНАЧЕНИЕ

Хот-договая станция “БАВАРИЯ” БХС- 900.700-02 ПЛЮС предназначена для приготовления хот-догов, бургеров, а также для хранения предварительно охлажденных мясных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, начинок и соусов.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Станция может быть использована как для стационарной, так и для уличной торговли;
2. Охлаждаемые ящики – гастронормированные GN-1/1, рассчитаны на установку гастроемкостей с максимально допустимой глубиной 150 мм;
3. Направляющие выдвигаемых ящиков обеспечивают их плавное закрытие;
4. Машинное отделение закрыто декоративной панелью с контроллером температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения холодильного агрегата и световой панели со стороны покупателя;
5. Световой лайтбокс придает станции уникальный внешний вид;
6. Защитное стекло предохраняет покупателя от процесса приготовления;
7. Встроенный контроллер управления температурным режимом станции с возможностью программирования;
8. Все конструктивные элементы станции, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами;
9. Конструкция станции продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Станция представляет собой закрытый модуль в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с gastronormированными ящиками (GN1/1 x150 мм - 2 шт, GN1/2 x150 мм - 1 шт) и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.

Столешница станции предназначена для установки на нее технологического оборудования.

В правой части стола встроен холодильный агрегат.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем принудительной циркуляции воздуха в рабочем объеме с продувом его через испаритель.

Станция обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2...+6 °С.

Рабочее пространство столешницы предусматривает установку комби-гриля “АРБАТ”, гриля роликового “ГРАТИ” (ставится над комби-грилем с помощью подставки) и гриля контактного “МАЭСТРО” ГК-1 (поставляются отдельно).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	900x750x1575
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Напряжение	В	220
Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт, не более	кВт	4
Мощность холодильной камеры, кВт	кВт	0,4

## ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Комби-грилем для сосисок и котлет Арбат КГ-7.3-440-01
- Грилем контактным Маэстро ГК-1/1.55Р
- Подставкой под гриль роликовый “Грати”
- Роликовым грилем для сосисок Грати-5.440-02



**КГ-7.3-440-01**



**ГК-1/1.55Р**

## НАЗНАЧЕНИЕ

Хот-дого станция “БАВАРИЯ” БХС- 1235.700-02 предназначена для приготовления хот-догов, бургеров, а также для хранения предварительно охлажденных мясных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, начинок и соусов.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Станция может быть использована как для стационарной, так и для уличной торговли;
2. Охлаждаемые ящики – гастронормированные GN-1/1, рассчитаны на установку гастроремкостей с максимально допустимой глубиной 150 мм;
3. Направляющие выдвижных ящиков обеспечивают их плавное закрытие;
4. Машинное отделение закрыто декоративной панелью с контроллером температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения холодильного агрегата и световой панели со стороны покупателя;
5. Световой лайтбокс придает станции уникальный внешний вид;
6. Защитное стекло предохраняет покупателя от процесса приготовления;
7. Встроенный контроллер управления температурным режимом станции с возможностью программирования;
8. Все конструктивные элементы станции, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами;
9. Конструкция станции продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Станция представляет собой закрытый модуль в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с gastronormированными ящиками (GN1/1 x150 мм - 2 шт, GN1/2 x150 мм - 1 шт) и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.

Столешница станции предназначена для установки на нее технологического оборудования.

В правой части стола встроен холодильный агрегат.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем принудительной циркуляции воздуха в рабочем объеме с продувом его через испаритель.

Станция обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2...+6 °С.

Рабочее пространство столешницы предусматривает установку комби-гриля “АРБАТ и гриля контактного “МАЭСТРО” ГК-1 (поставляются отдельно).

Дополнительно станция также может комплектоваться холдером с 3 гастроемкостями GN1/9 глубиной 100 мм для размещения ингредиентов.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	900x750x1450
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Напряжение	В	220
Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт, не более	кВт	4
Мощность холодильной камеры, кВт	кВт	0,4

## ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Комби-грилем для сосисок и котлет Арбат КГ-7.3-440-01
- Грилем контактным Маэстро ГК-1/1.55Р
- Холдером для размещения гастроемкостей GN1/9
- Гастроемкостями GN1/9 глубиной 100 мм – 3 шт.



## НАЗНАЧЕНИЕ

Яйцеварка “Ява” 4-01 предназначена для поштучного приготовления куриных яиц категории С0, С1, С2 до выбранной степени готовности: всмятку, в мешочек, вкрутую в формате самообслуживания на предприятиях гостиничного бизнеса, а также для презентации продукта в формате ритейла.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Полностью автоматизированный процесс варки яиц подходит для различных форматов самообслуживания;
2. 3 встроенных режима приготовления: всмятку, в мешочек, вкрутую;
3. Таймер с индикацией отсчета времени;
4. Звуковой сигнал по окончании приготовления;
5. Индикация низкого уровня воды и перегрева;
6. Возможность программирования режимов приготовления;
7. Декоративная полка-подставка из натурального бука в комплекте;
8. Кулинарный пинцет и набор подставок для приготовленных яиц в комплекте;
9. Все конструктивные элементы изделия выполнены из коррозионностойкой стали.
10. Конструкция механизма крепления корзины под яйцо полностью исключает механическое травмирование.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Яйцеварка оборудована 4-мя механизмами с выдвижными штоками, обеспечивающими подъем и опускание яиц в ванну, где происходит процесс варки. Выдвижные штоки оборудованы съемными кронштейнами с корзинами. Каждому механизму соответствует своя панель с необходимой программой приготовления.

Принцип действия заключается в том, что яйцо, положенное в корзину, опускается в ванну с нагретой водой автоматически после нажатия одной из трех программ и поднимается по истечению запрограммированного времени. Во время приготовления на индикаторе отображается отсчет оставшегося времени в секундах:

- Вмятку 5 мин. (300 сек.);
- В мешочек 7 мин. (420 сек.);
- Вкрутую 11 мин. (660 сек.).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	440x530x520
Номинальная потребляемая мощность	кВт, не более	2,5
Напряжение	В	220
Частота тока	Гц	50
Объем воды в варочной ванне в паспорте	л	6,8
Масса	кг	26



## НАЗНАЧЕНИЕ

Кофе-станция “СУМАТРА” КС-1500.700-01-Р предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и продажи кофе. Станция может быть использована как для стационарной, уличной торговли, так и для размещения в формате АЗС.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Корпус выполнен из коррозионностойкой нержавеющей стали;
2. Столешница станции изготовлена из искусственного камня;
3. Двери станции выполнены из коррозионностойкой нержавеющей стали;
4. Два диспенсера для стаканов и две ниши для крышек;
5. Специальное отделение для сбора отходов в комплекте с емкостью;
6. Просторный шкаф с распашными дверцами для хранения воды, посуды, кофе и ингредиентов;
7. Заслонка мусороприемника открывается с помощью рычага.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус станции выполнен из коррозионностойкой стали AISI 430.

Внутреннее пространство состоит из трех отделений: отделение для двух бутылей (19 л) с водой, отделение с полкой и отделение для мусора с корзиной.

На лицевой панели станции расположены два диспенсера для стаканов, две ниши для хранения крышек и заслонка отделения для мусора, открываемая рычагом. Заслонка отделения для мусора имеет специальную воронку, которая исключает просыпание мусора мимо бака. Столешница изготовлена из искусственного камня. В столешнице предусмотрено отверстие для подвода коммуникаций размещенного на станции оборудования, в которое установлена заглушка кабель-канала.

Двери станции выполнены из нержавеющей стали AISI 430.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	1500x746x1000
Материал дверей	-	Легированная сталь AISI 430
Материал столешницы	-	искусственный камень
Количество диспенсеров для стаканов	шт	2
Количество ниш для крышек	шт	2
Объем бака для мусора	л	60
Вариант открывания заслонки мусорного отделения	-	рычажный
Масса, не более	кг	120



### НАЗНАЧЕНИЕ

Кофе-станция “СУМАТРА” КС-1500.700-01-Р-ДСП предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и продажи кофе. Станция может быть использована как для стационарной, уличной торговли, так и для размещения в формате АЗС.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Корпус выполнен из коррозионностойкой нержавеющей стали;
2. Столешница станции изготовлена из искусственного камня;
3. Двери станции выполнены из ДСП;
4. Два диспенсера для стаканов и две ниши для крышек;
5. Специальное отделение для сбора отходов в комплекте с емкостью;
6. Просторный шкаф с распашными дверцами для хранения воды, посуды, кофе и ингредиентов;
7. Заслонка мусороприемника открывается с помощью рычага



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус станции выполнен из коррозионностойкой стали AISI 430.

Внутреннее пространство состоит из трех отделений: отделение для двух бутылей (19 л) с водой, отделение с полкой и отделение для мусора с корзиной.

На лицевой панели станции расположены два диспенсера для стаканов, две ниши для хранения крышек и заслонка отделения для мусора, открываемая рычагом. Заслонка отделения для мусора имеет специальную воронку, которая исключает просыпание мусора мимо бака. Столешница изготовлена из искусственного камня. В столешнице предусмотрено отверстие для подвода коммуникаций размещенного на станции оборудования, в которое установлена заглушка кабель-канала.

Двери станции выполнены из ДСП.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	1500x746x1000
Материал дверей	-	ДСП
Материал столешницы	-	искусственный камень
Количество диспенсеров для стаканов	шт	2
Количество ниш для крышек	шт	2
Объем бака для мусора	л	60
Вариант открывания заслонки мусорного отделения	-	рычажный
Масса, не более	кг	120



### НАЗНАЧЕНИЕ

Кофе-станция “СУМАТРА” КС-1500.700-01-П-ДСП предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и продажи кофе. Станция может быть использована как для стационарной, уличной торговли, так и для размещения в формате АЗС.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Корпус выполнен из коррозионностойкой нержавеющей стали;
2. Столешница станции изготовлена из искусственного камня;
3. Двери станции выполнены из ДСП;
4. Два диспенсера для стаканов и две ниши для крышек;
5. Специальное отделение для сбора отходов в комплекте с емкостью;
6. Просторный шкаф с распашными дверцами для хранения воды, посуды, кофе и ингредиентов;
7. Заслонка мусороприемника открывается педалью.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус станции выполнен из коррозионностойкой стали AISI 430.

Внутреннее пространство состоит из трех отделений: отделение для двух бутылей (19 л) с водой, отделение с полкой и отделение для мусора с корзиной.

На лицевой панели станции расположены два диспенсера для стаканов, две ниши для хранения крышек и заслонка отделения для мусора, открываемая с помощью педали. Заслонка отделения для мусора имеет специальную воронку, которая исключает просыпание мусора мимо бака. Столешница изготовлена из искусственного камня. В столешнице предусмотрено отверстие для подвода коммуникаций размещенного на станции оборудования, в которое установлена заглушка кабель-канала.

Двери станции выполнены из ДСП.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	1500x746x1000
Материал дверей	-	ДСП
Материал столешницы	-	искусственный камень
Количество диспенсеров для стаканов	шт	2
Количество ниш для крышек	шт	2
Объем бака для мусора	л	60
Вариант открывания заслонки мусорного отделения	-	педальный
Масса, не более	кг	120



## НАЗНАЧЕНИЕ

Станция сбора отходов ССО-120-01; ССО-180-01; ССО-240-01 предназначена для сбора одноразовой посуды и упаковки от фаст-фуда, а также временного хранения использованных подносов в точках общественного питания и ресторанах самообслуживания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Емкость для мусора входит в комплект поставки станции;
2. Удобство выбрасывания мусора обеспечивается оптимальной высотой и достаточно просторному проему заслонки мусоросборника;
3. Выкатная мусорная емкость сделана в виде конуса, за счет чего без усилий извлекается мусорный мешок;
4. Емкость для мусора легко вкатывается внутрь станции благодаря наклонному пандусу;
5. Конструкция станции позволяет легко мыть все поверхности;
6. Ограничители для подносов обеспечивают их надежное складирование;
7. В комплект станции входит 20 мусорных мешков;
8. Все элементы конструкции, которые находятся в зоне контакта с клиентом и обслуживающим персоналом, имеют фальцовку, предохраняющую человека от получения травм;
9. Точная фиксация контейнера под горловиной мусоросборника исключает попадание мусора мимо контейнера.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Изделие состоит из тумбы и служащей мусороприемником внутренней емкости на колесах, используемой совместно с мешком для мусора (размер рекомендуемого мешка указан в каждой модели). Сброс мусора осуществляется через горизонтальную заслонку в верхней части тумбы. Емкость для мусора – выкатная, имеет 4 поворотных колеса. Емкость для мусора рассчитана на установку стандартных мусорных мешков объемом 120; 180; 240 л.

Рамка для фиксации мусорного мешка надежно закреплена на емкости.

Емкость для мусора точно фиксируется под горловиной мусоросборника благодаря боковым ограничителям.

Дверь станции надежно фиксируется в закрытом положении с помощью магнитной защелки. Заслонка мусоросборника оснащена маятниковым механизмом открывания.

Тумба станции и емкость для мусора изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		ССО-120-01	ССО-180-01	ССО-240-01
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	520×500×1250	600×500×1250	600×600×1250
Габаритные размеры емкости для мусора (Д x Ш x В)	мм	365×435×755	450×450×755	450×550×755
Объем емкости для мусора	л	74	98	124
Способ открывания заслонки мусоросборника	-	с помощью маятникового механизма		
Размер рекомендуемого мешка для мусора (Ш x Д), не менее	мм	80×110	90×110	100×115
Масса тумбы	кг	38	42	46,5
Масса емкости для мусора	кг	10	11	12,5



## НАЗНАЧЕНИЕ

Станция сбора отходов ССО-120-P-01; ССО-180-P-01; ССО-240-P-01 предназначена для сбора одноразовой посуды и упаковки от фаст-фуда, а также временного хранения использованных подносов в точках общественного питания и ресторанах самообслуживания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Емкость для мусора входит в комплект поставки станции;
2. Удобство выбрасывания мусора обеспечивается оптимальной высотой и достаточно просторному проему заслонки мусоросборника;
3. Выкатная мусорная емкость сделана в виде конуса, за счет чего без усилий извлекается мусорный мешок;
4. Емкость для мусора легко вкатывается внутрь станции благодаря наклонному пандусу;
5. Конструкция станции позволяет легко мыть все поверхности;
6. Ограничители для подносов обеспечивают их надежное складирование;
7. В комплект станции входит 20 мусорных мешков;
8. Все элементы конструкции, которые находятся в зоне контакта с клиентом и обслуживающим персоналом, имеют фальцовку, предохраняющую человека от получения травм;
9. Точная фиксация контейнера под горловиной мусоросборника исключает попадание мусора мимо контейнера;
10. Благодаря удобной ручке не нужно касаться заслонки мусоросборника руками.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Изделие состоит из тумбы и служащей мусороприемником внутренней емкости на колесах, используемой совместно с мешком для мусора (размер рекомендуемого мешка указан в каждой модели). Сброс мусора осуществляется через горизонтальную заслонку в верхней части тумбы. Емкость для мусора – выкатная, имеет 4 поворотных колеса. Емкость для мусора рассчитана на установку стандартных мусорных мешков объемом 120; 180; 240 л.

Рамка для фиксации мусорного мешка надежно закреплена на емкости.

Емкость для мусора точно фиксируется под горловиной мусоросборника благодаря боковым ограничителям.

Дверь станции надежно фиксируется в закрытом положении с помощью магнитной защелки. Заслонка мусоросборника оснащена рычажным механизмом открывания.

Тумба станции и емкость для мусора изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		ССО-120-Р-01	ССО-180-Р-01	ССО-240-Р-01
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	520×500×1250	600×500×1250	600×600×1250
Габаритные размеры емкости для мусора (Д x Ш x В)	мм	365×435×755	450×450×755	450×550×755
Объем емкости для мусора	л	74	98	124
Способ открывания заслонки мусоросборника	-	с помощью ручки (рычага)		
Размер рекомендуемого мешка для мусора (Ш x Д), не менее	мм	80×110	90×110	100×115
Масса тумбы	кг	38	42	46,5
Масса емкости для мусора	кг	10	11	12,5



## НАЗНАЧЕНИЕ

Станция сбора отходов ССО-120-П-01; ССО-180-П-01; ССО-240-П-01 предназначена для сбора одноразовой посуды и упаковки от фаст-фуда, а также временного хранения использованных подносов в точках общественного питания и ресторанах самообслуживания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Емкость для мусора входит в комплект поставки станции;
2. Удобство выбрасывания мусора обеспечивается оптимальной высотой и достаточно просторному проему заслонки мусоросборника;
3. Выкатная мусорная емкость сделана в виде конуса, за счет чего без усилий извлекается мусорный мешок;
4. Емкость для мусора легко вкатывается внутрь станции благодаря наклонному пандусу;
5. Конструкция станции позволяет легко мыть все поверхности;
6. Ограничители для подносов обеспечивают их надежное складирование;
7. В комплект станции входит 20 мусорных мешков;
8. Все элементы конструкции, которые находятся в зоне контакта с клиентом и обслуживающим персоналом, имеют фальцовку, предохраняющую человека от получения травм;
9. Точная фиксация контейнера под горловиной мусоросборника исключает попадание мусора мимо контейнера;
10. Благодаря педальному открытию руки всегда свободны и не нужно касаться заслонки мусоросборника руками.



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Изделие состоит из тумбы и служащей мусороприемником внутренней емкости на колесах, используемой совместно с мешком для мусора (размер рекомендуемого мешка указан в каждой модели). Сброс мусора осуществляется через горизонтальную заслонку в верхней части тумбы. Емкость для мусора – выкатная, имеет 4 поворотных колеса. Емкость для мусора рассчитана на установку стандартных мусорных мешков объемом 120; 180; 240 л.

Рамка для фиксации мусорного мешка надежно закреплена на емкости.

Емкость для мусора точно фиксируется под горловиной мусоросборника благодаря боковым ограничителям.

Дверь станции надежно фиксируется в закрытом положении с помощью магнитной защелки. Заслонка мусоросборника оснащена педальным механизмом открывания.

Тумба станции и емкость для мусора изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		ССО-120-П-01	ССО-180-П-01	ССО-240-П-01
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	520×500×1250	600×500×1250	600×600×1250
Габаритные размеры емкости для мусора (Д x Ш x В)	мм	365×435×755	450×450×755	450×550×755
Объем емкости для мусора	л	74	98	124
Способ открывания заслонки мусоросборника	-	с помощью педали		
Размер рекомендуемого мешка для мусора (Ш x Д), не менее	мм	80×110	90×110	100×115
Масса тумбы	кг	38	42	46,5
Масса емкости для мусора	кг	10	11	12,5



## НАЗНАЧЕНИЕ

Станция сбора отходов ССО-120-С-01; ССО-180-С-01; ССО-240-С-01 предназначена для сбора одноразовой посуды и упаковки от фаст-фуда, а также временного хранения использованных подносов в точках общественного питания и ресторанах самообслуживания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Емкость для мусора входит в комплект поставки станции;
2. Удобство выбрасывания мусора обеспечивается оптимальной высотой и достаточно просторному проему заслонки мусоросборника;
3. Выкатная мусорная емкость сделана в виде конуса, за счет чего без усилий извлекается мусорный мешок;
4. Емкость для мусора легко вкатывается внутрь станции благодаря наклонному пандусу;
5. Конструкция станции позволяет легко мыть все поверхности;
6. Ограничители для подносов обеспечивают их надежное складирование;
7. В комплект станции входит 20 мусорных мешков;
8. Все элементы конструкции, которые находятся в зоне контакта с клиентом и обслуживающим персоналом, имеют фальцовку, предохраняющую человека от получения травм;
9. Точная фиксация контейнера под горловиной мусоросборника исключает попадание мусора мимо контейнера;
10. Благодаря сенсорному открыванию руки всегда свободны и не нужно касаться заслонки мусоросборника.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Изделие состоит из тумбы и служащей мусороприемником внутренней емкости на колесах, используемой совместно с мешком для мусора (размер рекомендуемого мешка указан в каждой модели). Сброс мусора осуществляется через горизонтальную заслонку в верхней части тумбы. Емкость для мусора – выкатная, имеет 4 поворотных колеса. Емкость для мусора рассчитана на установку стандартных мусорных мешков объемом 120; 180; 240 л.

Рамка для фиксации мусорного мешка надежно закреплена на емкости.

Емкость для мусора точно фиксируется под горловиной мусоросборника благодаря боковым ограничителям.

Дверь станции надежно фиксируется в закрытом положении с помощью магнитной защелки.

Заслонка мусоросборника оснащена сенсорным устройством открывания.

Тумба станции и емкость для мусора изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		ССО-120-С-01	ССО-180-С-01	ССО-240-С-01
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	520×500×1250	600×500×1250	600×600×1250
Габаритные размеры емкости для мусора (Д x Ш x В)	мм	365×435×755	450×450×755	450×550×755
Объем емкости для мусора	л	74	98	124
Способ открывания заслонки мусоросборника	-	с помощью сенсорного устройства		
Размер рекомендуемого мешка для мусора (Ш x Д), не менее	мм	80×110	90×110	100×115
Масса тумбы	кг	38	42	46,5
Масса емкости для мусора	кг	10	11	12,5



### НАЗНАЧЕНИЕ

Шаурма-станция «Восточный базар» ШС-1800.700-02 предназначена для организации рабочего места по продаже шаурмы в специализированных точках общепита.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Корпус станции выполнен из высококачественной нержавеющей стали;
2. Станция укомплектована полкой для выкладки готовой продукции;
3. Выдвижная полка под столешницей станции обеспечивает рабочее пространство для выкладки лаваша;
4. Выдвижной gastronормированный ящик для удобства хранения кухонного инвентаря;
5. Направляющие с толкателем обеспечивают закрывание выдвижного ящика без помощи рук;
6. Подвесная емкость для мусора входит в комплект поставки станции, может перемещаться по длине всей станции для возможности выбора наиболее удобного места установки при работе;
7. Гастроёмкости для выкладки ингредиентов могут подсвечиваться по желанию заказчика (данная опция приобретается отдельно);
8. С фасадной стороны станция может быть оснащена световой панелью (данная опция приобретается отдельно);
9. Гастроёмкости входят в комплект поставки станции.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

На рабочую столешницу станции устанавливается технологическое оборудование (приобретается отдельно) и встроенные емкости для ингредиентов шаурмы.

На передней панели станции расположены розетки для подключения оборудования. Под столешницей расположены: выдвижная полка для лаваша, закрытый ящик размером GN 1/1 и большая ниша для инвентаря. При желании выдвижные полку и ящик можно поменять местами. Подвесная емкость для мусора может перемещаться по длине всей станции и быть установлена в наиболее удобном месте. Ящик выдвигается с помощью толкателя и также задвигается без помощи рук. Над столешницей станции установлена полка для готовой продукции. В качестве дополнительной опции может быть предложен комплект для подсветки емкостей, который крепится к полке. Полка изготовлена из нержавеющей стали. В базовом исполнении станции передняя панель, обращенная к покупателю изготовлена из нержавеющей стали. Вместо нее можно дополнительно установить световую панель, которая заказывается отдельно.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	1832x700x1230
Номинальное напряжение	В	220
Частота тока	Гц	50
Вес станции	кг	не более 120

## ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Установка Шаурма (электрическая, газовая)
- Грилем контактным Маэстро ГК-1/1.55Г, ГК-1/1.55Р



## НАЗНАЧЕНИЕ

Станция жарочно-варочная “ПАРМА” СПВ-50-01 предназначена для эксплуатации на предприятиях общественного питания и заменяет на кухне пищеварочный котел, фритюрницу, ванну су-вид, пастеризатор для кремов, пастеризатор блюд.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Обслуживание станции осуществляется одним поваром на всех режимах работы;
2. Станция на 40% экономичнее пищеварочного котла;
3. Станция обеспечивает на 25% меньше потерь массы блюд;
4. Все конструктивные элементы изделия выполнены из легированной стали, что является залогом его длительной эксплуатации, безукоризненного внешнего вида и пригодности для предприятий общественного питания;
5. Три встроенных режима нагрева станции: экономичный; стандартный и турбо-режим позволяют заменить на кухне пищеварочный котел, фритюрницу, ванну су-вид, пастеризатор для кремов, пастеризатор блюд;
6. Высокая точность поддержания температуры (до  $\pm 1$  градуса Цельсия) гарантирует высокое качество приготавливаемых блюд;
7. Станция комплектуется дозатором для формовки шариков из мяса, рыбы, теста, творога и может производить изделия весом около 25 грамм.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

### В станции предусмотрены три режима нагрева:

экономичный режим – 5 кВт, стандартный режим – 10 кВт, турбо-режим – 15 кВт.

Шаг регулировки температуры – 1 °С.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

### 1. Режим варки шариков, сформированных в дозаторе (+99.9 °С, стандартный режим нагрева – 10 кВт):

- Митболлы из курицы, индейки, говядины;
- Фишболлы из красной и белой рыбы;
- Тефтели с рисом, тефтели с булгуром, тефтели с кускусом.

### 2. Режим су-вид в вакуумных пакетах и без пакетов (+58...+90 °С, экономичный режим нагрева – 5 кВт):

- Бульоны в вакуумных пакетах;
- Морсы в вакуумных пакетах;
- Супы в вакуумных пакетах;
- Бульоны и напитки без пакетов.

### 3. Режим жарки во фритюре (+190 °С, турбо-режим нагрева – 15 кВт), при наличии ТЭНа для фритюра.

### 4. Режим томления в воде (+65...+80 °С, экономичный режим нагрева – 5 кВт):

- Буженина;
- Гастрономия из птицы;
- Колбаски и сосиски;
- Паштеты и террины;
- Риеты;
- Пармская ветчина.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	1548x726x1522
Номинальное напряжение	В	380
Частота тока	Гц	50
Номинальная мощность	кВт	15
Количество ТЭНов	шт	3
Количество садов	шт	3
Объем жидкости в ванне, не более	л	50

 140000, Московская область, г. Люберцы,  
ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1

 +7 (495) 995 95 99

 [info@atesy.info](mailto:info@atesy.info)

 [www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)