

АТЕСИ®



КАТАЛОГ

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ
РУБИКОН

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!**

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ “РУБИКОН” -
ЭТО ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И СКОРОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» серии АПК с электронным или механическим управлением предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, горячего пара, а также в условиях пароконвекции, то есть сочетания горячего воздуха и пара.

Благодаря пароконвектомуату «Рубикон» Вы без труда решите целый ряд задач, ежедневно стоящих перед Вами на кухне, так как он способен заменить практически все имеющееся на кухне тепловое оборудование. Встроенные режимы пароконвектомата обеспечивают бесконечное разнообразиеготавливаемых Вами блюд. Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и многое другое - и все это с помощью единственного аппарата. Используя «Рубикон», Вы сможете сохранить большинство минеральных и питательных веществ в приготавливаемых продуктах. А благодаря быстрому нагреву камеры и наличию пара, у жарка продукта уменьшается втрое по сравнению с классическими способами приготовления блюд на плитах или в духовых шкафах. Автоматический контроль температуры и времени позволит освободить Вас от постоянного участия в процессе приготовления блюд и обеспечить превосходный результат. Режим мойки камеры освободит Вас от изнурительной процедуры ежедневной очистки камеры после рабочего дня и сохранит безупречное состояние пароконвектомата.

ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

1. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

Жар: от +30...+270°C

Нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка готовятся равномерно, что соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд.

Подходит для:

- Жарения;
- Тушения;
- Глазирования.

2. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ И ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

Жар и пар: от +30...+270°C

При температуре +130°C твердые овощи, такие как морковь, готовятся в этом режиме значительно быстрее.

Преимущества режима:

- Исключается высушивание пищи;
- Минимизируется потеря веса исходного продукта;
- Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание;
- Существенно сокращаются потери веса при жарении;
- Затрачивается меньше времени на приготовление блюд.

Подходит для:

- Жарения;
- Тушения;
- Глазирования.

3. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ

Пар: +100°C

Преимущества режима:

- Благодаря повышенной мощности парогенератора значительно сокращается время приготовления, что снижает потребление электроэнергии;
- Благодаря постоянной температуре рабочей камеры и максимальному насыщению паром происходит равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления;
- Исключается смешение вкуса и запаха, даже если одновременно загружаются самые разные продукты;
- Обеспечивается приготовление диетических блюд.

Подходит для:

- Бланширования;
- Варки;
- Приготовления на пару;
- Варки на медленном огне, не доводя до кипения;
- Приготовления диетических блюд.

4. РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ

Регенерация: от +120...+160°C

Позволяет разогревать готовые блюда, подвергнутые предварительной шоковой заморозке, непосредственно перед подачей на стол.

Преимущества режима:

- Исключается изменение структуры продукта в процессе регенерации благодаря «мягкому» воздействию на продукт.
- Существенно сокращается время разморозки и подогрева продукта при сохранении его исходного качества и пищевых свойств.

5. РЕЖИМ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Данный режим позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой Вам температуры.

6. РЕЖИМ МОЙКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Режим ручной мойки пароконвектомата обусловлен наличием в аппарате душирующего устройства. Необходимо просто нанести специальное очищающее средство на внутреннюю поверхность камеры аппарата и по истечению определенного времени смыть его с помощью душирующего устройства.



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат РУБИКОН – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Благодаря сочетанию конвекции и пара можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются;
2. Десять уровней парообразования в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности;
3. Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности аппарата по приготовлению выпечки;
4. Режим принудительного охлаждения увеличивает производительность пароконвектомата;
5. Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода;
6. Замок двери выполнен по принципу “свободные руки” – закрывайте и открывайте дверцу одним движением;
7. Направляющие подходят для размещения гастоёмкостей GN1/1 и пекарских противней размером 600x400 мм;
8. Индикация текущей и установленной температуры внутри камеры на передней панели аппарата;
9. Электронный контроль температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до градуса.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+270°C
2. Пар +100°C
3. Жар + Пар +30°C...+270°C
4. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры
5. Режим ручной мойки

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат РУБИКОН представляет собой универсальную печь, которая использует режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью набора поворотных ручек и кнопок, расположенных на панели управления. Контроль и регулировка температуры электронная. Время приготовления регулируется с помощью таймера. Таймер автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени. Таймер имеет положение “бесконечная работа”. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростных вентиляторов внутри камеры. На панели управления присутствует кнопка понижения скорости вращения вентилятора, кнопка принудительной подачи пара в камеру и кнопка принудительного охлаждения камеры. Парообразование – инжекторного типа. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов. Внутренняя камера герметична и имеет в нижней части сливное отверстие для стока остатков жидкости. Камера рассчитана на установку 6-ти гастроемкостей GN-1/1. Для установки 6-ти противней 600x400 мм необходимо пере-ставить направляющие внутри камеры. Дверь камеры выполнена из закаленного термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон. Ручка открывания дверцы имеет односторонний механизм, что позволяет реализовать режим “свободные руки”. Подсветка камеры осуществляется с помощью светодиодного светильника, установленного в корпусе дверцы. Опорные ножки аппарата регулируются по высоте, компенсируя неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	810x890x855
Номинальная потребляемая мощность	кВт	12,5
Номинальное напряжение	В	380
Частота тока	Гц	50
Расстояние между уровнями	мм	80
Количество уровней	-	6
Максимальный размер гастроемкостей	-	GN 1/1
Размер противней (Д x Ш)	мм	600x400
Диапазон установки таймера	мин	10-120 или непрерывно
Диапазон установки температуры в камере	°С	+50...+270
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная распределенная нагрузка на уровень	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4

ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВП-С-10.1.1-03
- Подставка для тех.об. ПДТ-Л-800.800.960-02



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат РУБИКОН – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Благодаря сочетанию конвекции и пара можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются;
2. Десять уровней парообразования в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности;
3. Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности аппарата по приготовлению выпечки;
4. Режим принудительного охлаждения увеличивает производительность пароконвектомата;
5. Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода;
6. Замок двери выполнен по принципу “свободные руки” – закрывайте и открывайте дверцу одним движением;
7. Направляющие подходят для размещения габаритов GN1/1 и пекарских противней размером 600x400 мм;
8. Индикация текущей и установленной температуры внутри камеры на передней панели аппарата;
9. Электронный контроль температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до градуса.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30 °С...+270 °С
2. Пар +100 °С
3. Жар + Пар +30 °С...+270 °С
4. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры
5. Режим ручной мойки

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат РУБИКОН представляет собой универсальную печь, которая использует режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью набора поворотных ручек и кнопок, расположенных на панели управления. Контроль и регулировка температуры электронная. Время приготовления регулируется с помощью таймера. Таймер автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени. Таймер имеет положение “бесконечная работа”. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростных вентиляторов внутри камеры. На панели управления присутствует кнопка понижения скорости вращения вентилятора, кнопка принудительной подачи пара в камеру и кнопка принудительного охлаждения камеры. Парообразование – инжекторного типа. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов. Внутренняя камера герметична и имеет в нижней части сливное отверстие для стока остатков жидкости. Камера рассчитана на установку 10-ти гастроемкостей GN-1/1. Для установки 10-ти противней 600x400 мм необходимо переставить направляющие внутри камеры. Дверь камеры выполнена из закаленного термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон. Ручка открывания дверцы имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим “свободные руки”. Подсветка камеры осуществляется с помощью светодиодного светильника, установленного в корпусе дверцы. Опорные ножки аппарата регулируются по высоте, компенсируя неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	810x890x1175
Номинальная потребляемая мощность	кВт	18,7
Номинальное напряжение	В	380
Частота тока	Гц	50
Расстояние между уровнями	мм	80
Количество уровней	-	10
Максимальный размер гастроемкостей	-	GN 1/1
Размер противней (Д x Ш)	мм	600x400
Диапазон установки таймера	мин	10-120 или непрерывно
Диапазон установки температуры в камере	°С	+50...+270
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная распределенная нагрузка на уровень	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4

ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВП-С-10.1.1-03
- Подставка для тех.об. ПДТ-Л-800.800.700-02



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат РУБИКОН – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Благодаря сочетанию конвекции и пара можно готовить различные блюда одновременно - вкусы и запахи не смешиваются.
2. Десять уровней парообразования в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности.
3. Кнопка принудительного парообразования расширяет возможности аппарата по приготовлению выпечки.
4. Принудительное охлаждение увеличивает производительность пароконвектомата.
5. Режим уменьшенной скорости вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода.
6. Замок двери выполнен по принципу “свободные руки” – закрывайте и открывайте дверцу одним движением;
7. Индикация текущей и установленной температуры внутри камеры на передней панели аппарата;
8. Электронный контроль температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до градуса.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30 °С...+270 °С
2. Пар +100 °С
3. Жар + Пар +30 °С...+270 °С
4. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры
5. Режим ручной мойки

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат “РУБИКОН” представляет собой универсальную печь, которая использует режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи.

Все параметры процесса приготовления задаются с помощью набора поворотных ручек и кнопок, расположенных на панели управления. Контроль и регулировка температуры электронная.

Время приготовления регулируется с помощью таймера. Таймер автоматически отключает работу аппарата по истечении установленного времени. Таймер имеет положение “бесконечная работа”.

Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростных вентиляторов внутри камеры.

На панели управления присутствует кнопка понижения скорости вращения вентилятора, кнопка принудительной подачи пара в камеру и кнопка принудительного охлаждения камеры.

Парообразование – инжекторного типа. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов.

Внутренняя камера герметична и имеет в нижней части сливное отверстие для стока остатков жидкости.

Камера рассчитана на установку 20-ти гастроемкостей GN-1/1 в специальной шпильке, которая размещается в камере с помощью тележки. Съемная шпилька для гастроемкостей позволяет убирать тележку из камеры, что обеспечивает качественную изоляцию рабочей камеры и оставляет тележку холодной, снижая травмоопасность персонала.

Дверь камеры выполнена из закаленного термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что обеспечивает возможность очистки стекол с обеих сторон. Ручка открывания дверцы имеет односторонний механизм, что позволяет реализовать режим “свободные руки”.

Подсветка камеры осуществляется с помощью светодиодного светильника, установленного в корпусе дверцы. Опорные ножки аппарата регулируются по высоте, компенсируя неровности поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	810x890x1795
Номинальная потребляемая мощность	кВт	32
Номинальное напряжение	В	380
Частота тока	Гц	50
Расстояние между уровнями	мм	63
Количество уровней	-	20
Максимальный размер гастроемкостей	-	GN 1/1
Диапазон установки таймера	мин	10-120 или непрерывно
Диапазон установки температуры в камере	°С	+50...+270
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная распределенная нагрузка на уровень	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	5

ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВП-С-10.1.1-03

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

 **+7 (495) 995 95 99**

 **info@atesy.info**

 **www.atesy.ru**