



вентиляционные
З О Н Т Ы
ПОДТОВАРНИКИ

СОДЕРЖАНИЕ

Зонты вентиляционные	1
зонты вентиляционные ЗВН	4
местные вентоотсосы МВО	5
Подтоварники	6
Подставки под кипятыльник	8



вентиляционные ЗОНТЫ

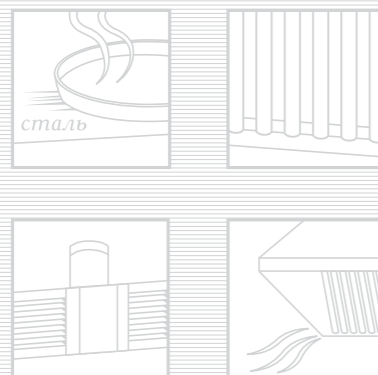


ATESY[®]
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

Данные зонты предназначены для установки в системе вытяжной вентиляции на объектах общественного питания и служат для очистки воздуха от жира, масла и водяного пара.

Зонты могут быть размещены над любым тепловыделяющим оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей, грилем и т.д.) и обязательно подключены к системе с выносным вентилятором.



Конструкция

Все модели зонтов, выполнены полностью из пищевой нержавеющей стали и состоят из двух основных компонентов: корпуса и съемных лабиринтных фильтров, которые легко вынимаются и чистятся.

В зонте имеется герметичный сливной канал, по которому масло стекает в накопительные стаканы, расположенные симметрично с двух концов зонта.

Принцип действия

Разогретый воздух, насыщенный парами масла всасывается в зонт, при прохождении сквозь фильтр он ударяется о стенки фильтра, имеющего лабиринтную структуру, вследствие температурного перепада масло конденсируется и отделяется от воздуха. В дальнейшем масло стекает по герметичному сливному каналу в накопительные стаканы. Для более легкого удаления масла из стаканов в них рекомендуется предварительно залить жидкое моющее средство.

Примерно раз в неделю накопительный стакан снимается и промывается.

ventilation hoods

Ventilation hoods are designed to be installed in the catering establishment's ventilation systems to remove combustion products, oil and fat from kitchen premises.

Hoods may be placed above any heat-generating appliance (stove, oven, grill, etc.) and should be connected to a ventilation system with an external fan.

Design

All hood models are made entirely of food grade stainless steel and have two major components:

1. hull
2. removable labyrinth filters (that are easily removed and cleaned).

Operating principles

Hot air saturated with oil vapors is sucked into the hood through a filter. The air hits the sides of the labyrinth filter and as the result of temperature difference oil is condensing and separates from the air. After that oil trickles down along hermetic drain channel into symmetric collecting tanks on both sides of the hood.

To ease removal of oil from the tanks it is recommended to fill them provisionally with a liquid detergent. Approximately once a week the collecting tanks are removed and washed.

Hood mounting

There are two ways to mount the hoods.

1. In case a heat-generating appliance is standing next to a wall the hood is mounted directly on that wall above the appliance.
2. In case a kitchen line or its components are standing in the middle of premises ("island mode") two hoods are attached to each other back to back and chained to the ceiling. The chain suspender kit includes two bracing wires to adjust the level.

ATESY produces two types of ventilation hoods for professional kitchen lines:

1. ventilation hoods ZVN;
2. local ventilation suction pump MVO.



Установка

В соответствии с принятым стандартом разница между габаритными размерами плиты (или иного оборудования) и зонта, который накрывает ее как навес, должна составлять не менее 100 мм. Иначе говоря, если ширина плиты — 400 мм, то ширина зонта должна быть 500 мм.

Зонт небольших размеров может крепиться непосредственно к стене.

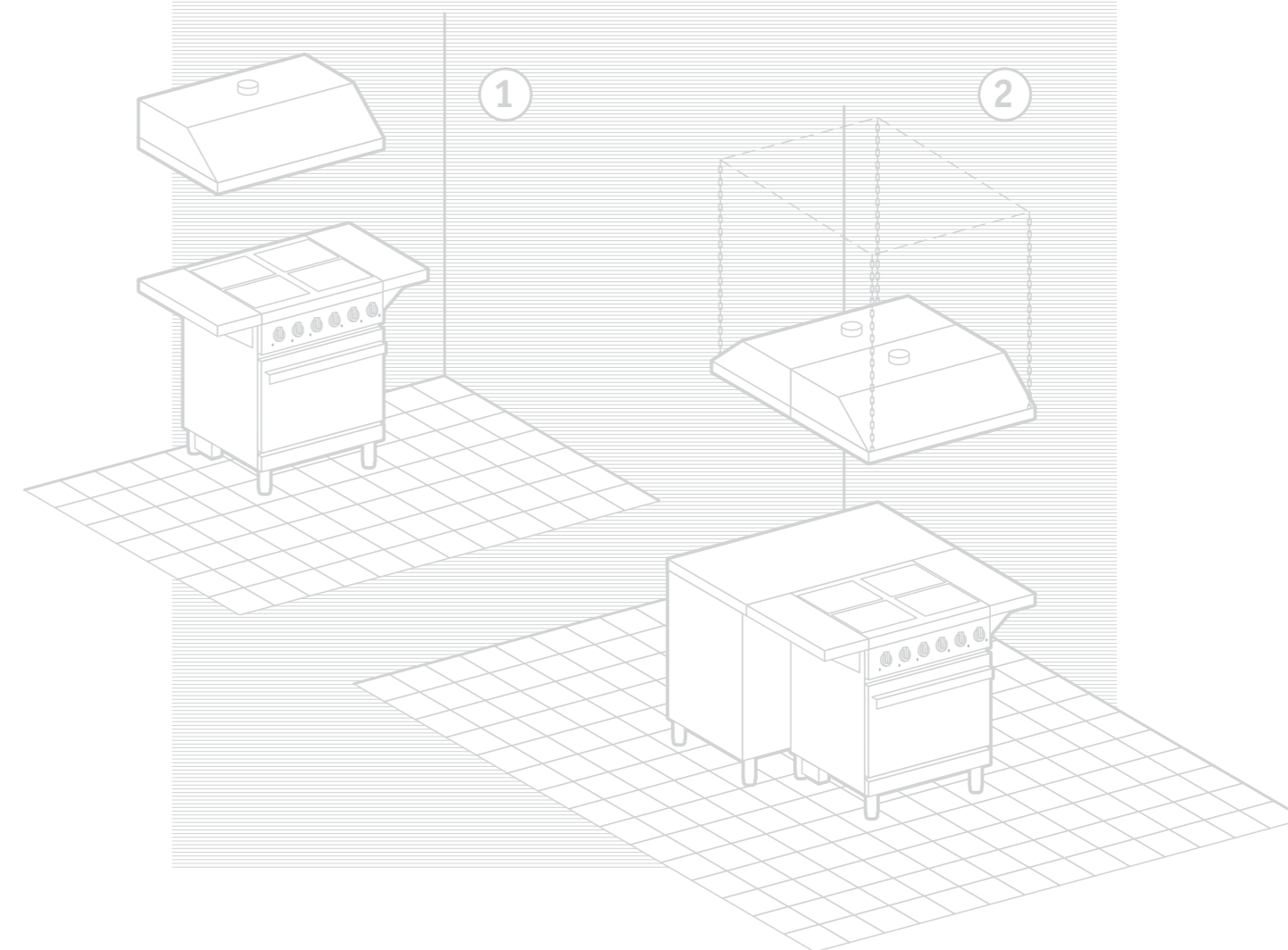
Возможны два способа крепления зонта:

1. В случае пристенного расположения тепловыделяющего оборудования зонт крепится непосредственно к стене над оборудованием. Широкой зонт крепят дополнительно цепями к потолку, что обеспечивает большую устойчивость.
2. Если кухонная линия или ее отдельные элементы расположены посередине помещения («островной вариант»), рациональнее использовать два зонта, прикрепив их задними частями друг к другу и подвесив дополнительно цепями к потолку.

По желанию заказчика в комплекте с зонтом поставляется крепежная система деталей, состоящая из цепей, талрепов и потолочных кронштейнов.

Предприятие АТЕСИ производит два типа вентиляционного оборудования для профессиональных кухонных линий:

- 1 зонты вентиляционные ЗВН;
- 2 местные вентоотсосы МВО.

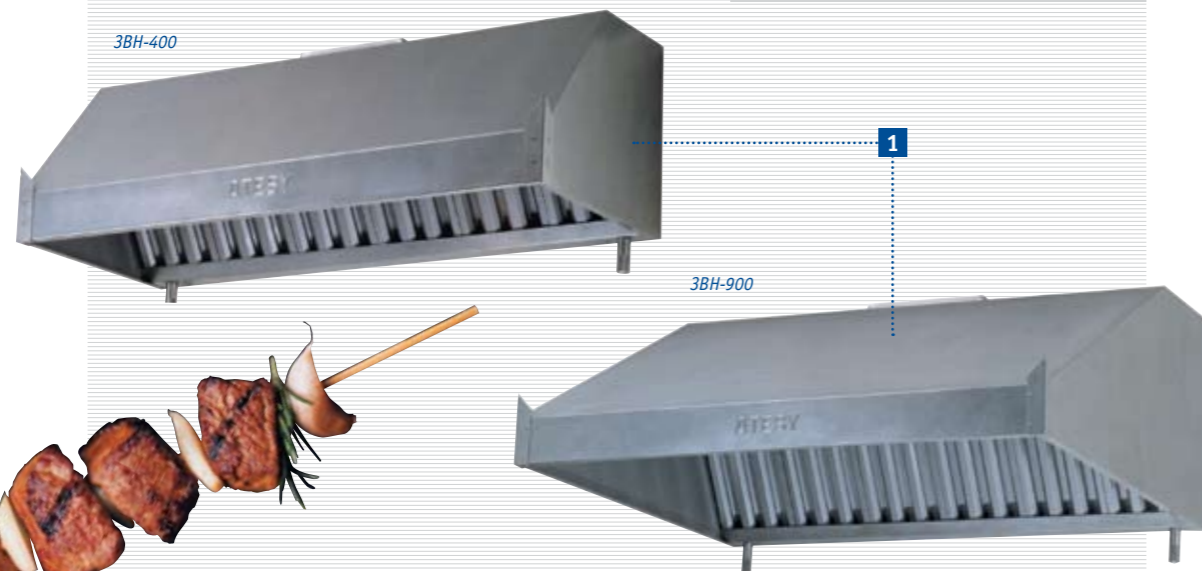


1 ЗОНТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЗВН

Зонт вентиляционный ЗВН предназначен для вытяжки теплого воздуха с продуктами сгорания, образующегося во время приготовления горячей пищи и устанавливается над плитами и другим тепловым оборудованием.

ventilation hood ZVN

The ZVN ventilation hoods are used to draw the hot air and smell out of kitchen. They are usually placed above the stove and other heating devices, valves to adjust air flows.



Модель Model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	масса, кг weight, kg	габариты фильтра filter dimensions, mm	диаметр патрубка, мм branch pipe diameter, mm
ЗВН-400 ZVN-400	1220	500	530	24,5	200×400	150
ЗВН-700 ZVN-700	1220	800	530	30,6	200×500	250
ЗВН-900 ZVN-900	1220	1000	530	33,5	200×500	250

1 МЕСТНЫЕ ВЕНТОТСОСЫ МВО

Зонт МВО (местный вентотсос) предназначен для установки над тепловым оборудованием для осуществления воздухообмена на кухне, а именно удаления продуктов сгорания и избыточного тепла, а также притока свежего воздуха в горячие цеха и другие производственные помещения.



МВО состоит из двух независимых камер приточной и вытяжной.

1. Приточный поток выходит из верхней части зонта и изменяется подвижными жалюзи, регулирующими направление потока (жалюзи имеют 3 фиксированных положения).

2. Вытяжной поток входит в нижнюю часть зонта и проходит через лабиринтные фильтры. МВО применяется во всех кухнях и цехах комбинатов питания, где требуется постоянный воздухообмен.



Модель Model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	масса, кг weight, kg	габариты фильтра filter dimensions, mm	диаметр патрубка, мм branch pipe diameter, mm
МВО-500 MVO-500	500	800	655	18,2	200×450	150
МВО-1200 MVO-1200	1200	800	655	25,4	200×450	150
МВО-1600 MVO-1600	1620	800	655	51,1	200×450	150

local ventilation suction pump MVO

The MVO (local ventilation suction pump) is designed to be placed above heating devices to improve kitchen space air exchange by removing combustion products and excess heat as well as providing inflow of fresh air into hot rooms and other production units.

MVO hood is used in all catering establishment's kitchens and production units where constant air exchange is needed.

The unit incorporates two independent extraction and input chambers.

1. The incoming air flows through the hood's front side and its direction may be adjusted with the help of flexible shutters. These shutters have three fixed positions (upward, strait and downward).

2. Extracted air goes into the hood's lower part and flows through the labyrinth filters.

Both the intake and extraction branch pipes have valves to adjust air flows.



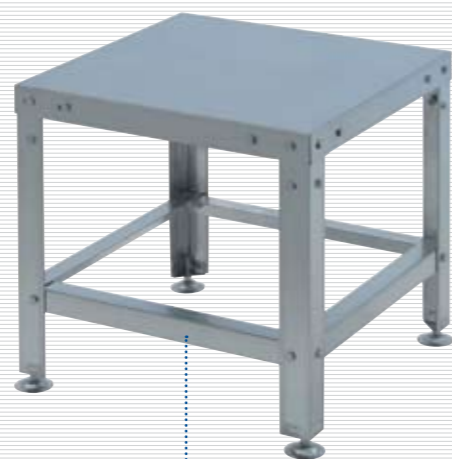
2



ПОДТОВАРНИКИ

Подтоварники ПКИ предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также продуктовых складах и магазинах, для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания.

Могут служить подставкой под котлы с первыми блюдами.



1

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



Конструкция подтоварников разборная, что удобно при транспортировке, выдерживает до 80 кг.

Предприятие выпускает два типоразмера подтоварников:

- 1 ПКИ-400
- 2 ПКИ-1200

Модель Model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	масса, кг weight, kg	макс. нагрузка, кг maximum load, kg
ПКИ-400 PKI-400	400	400	420	5,7	80
ПКИ-1200 PKI-1200	1200	400	420	10,7	80

storage tables

The PKI storage tables are designed for the temporary storage of cooking implements and food products in both catering businesses, and food warehouses and stores.

They can be used to store first courses underneath a heater.

The company produces two different sizes of storage tables:

- 1. PKI -400;
- 2. PKI-1200.

The construction of the tables means they are portable, enabling convenient transportation, and can hold up to 80kg.



ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



Данные подставки предназначены для установки электрокипятильников.

Конструкция подставок разборная, изготовлена таким образом, что легко выдерживает необходимую нагрузку и имеет три отверстия для подключения электрического кипятильника к коммуникациям.

Предприятие выпускает два типоразмера подставок под кипятильники:

- 1 ПК-420
- 2 ПК-870

ПОДСТАВКА ПОД КИПЯТИЛЬНИК



Модель Model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	масса, кг weight, kg
ПК-420 PK-420	400	400	420	5,9
ПК-870 PK-870	400	400	870	8,2



heater stand

These stands are designed to hold electric water heaters. The construction of the stands means they are portable and are made to hold the required weight without difficulty. They have three openings to enable connection of the electrical heaters to the supply lines.

The company produces two different sizes of stands:

1. PK-420;
2. PK-870.



www.atesy.ru