



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--|-------------|
| Длина, мм | 900 |
| Ширина, мм..... | 860 |
| Высота, мм..... | 870 |
| Масса, кг..... | 155 |
| Мощность, кВт..... | 16,8 |
| Напряжение, В..... | 380 |
| Внутренний размер жарочной камеры, мм..... | 700x560x410 |
| Температура внутри жарочного шкафа, °С..... | до 300 |
| Температура конфорки, °С..... | до 540 |
| Время разогрева рабочего пространства жарочной камеры до 250°С, мин..... | 20 |
| Время разогрева электроконфорки до 500°С, мин..... | 15 |
| Суммарная мощность конфорок, кВт..... | 11,6 |
| Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт..... | 5,2 |

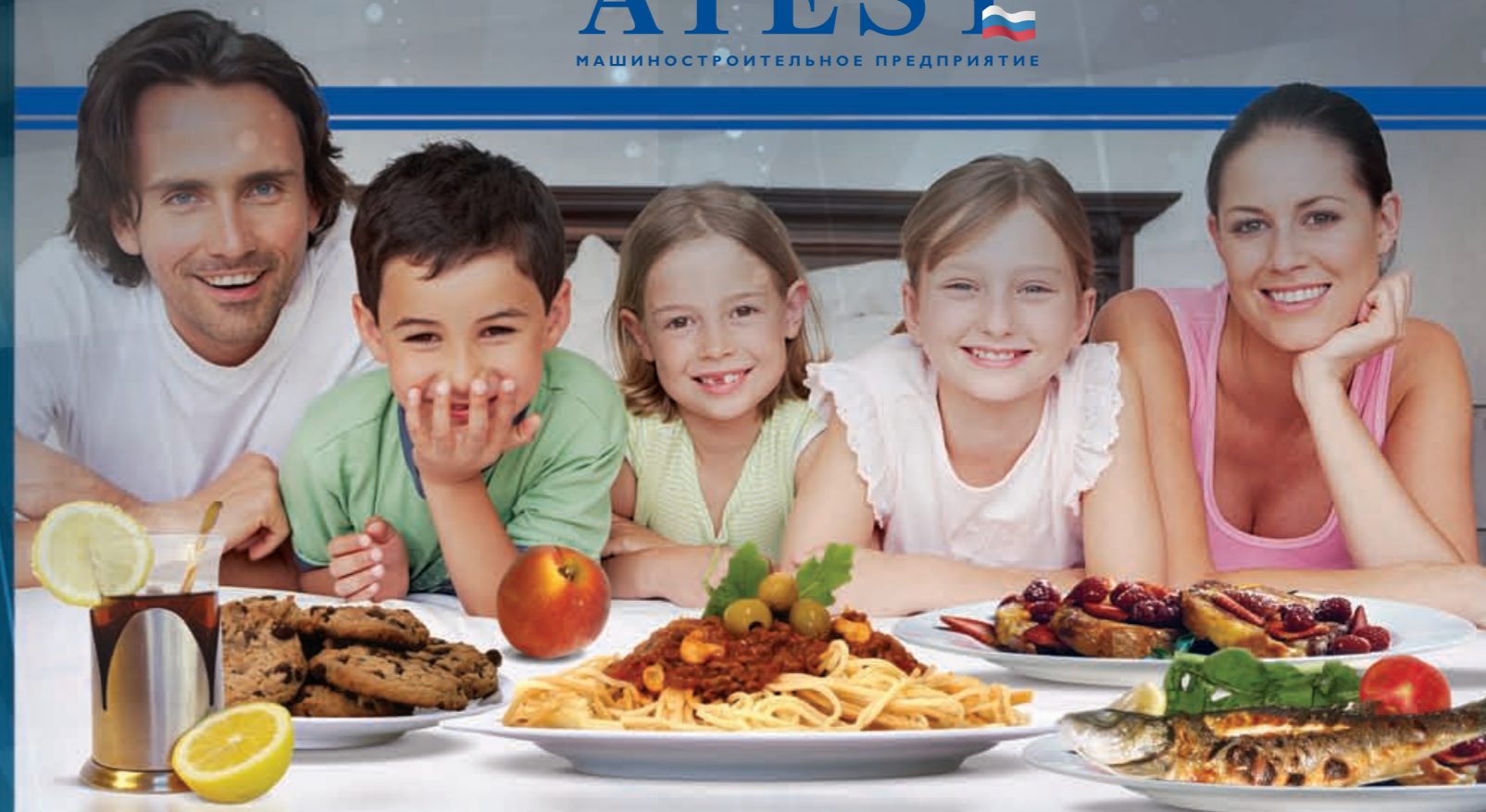
НАДЁЖНОСТЬ ПЛИТЫ ПОДТВЕРЖДАЮТ 32 ПРОВЕДЁННЫХ ИСПЫТАНИЯ:

1. Контроль электрической прочности изоляции в холодном состоянии.
2. Измерение номинальной потребляемой мощности.
3. Контроль электрической прочности изоляции при рабочей температуре.
4. Измерение токов утечки при рабочих температурах и в холодном состоянии.
5. Проверка средней наработки на отказ.
6. Испытание на нагрев с измерением температурного поля по верхней поверхности плиты.
7. Испытание работоспособности плиты в условиях перегрузки: при подаче электрического тока повышенного напряжения.
8. Определение равномерности нагрева рабочего пространства жарочного шкафа.
9. Испытание на механический и химический износ маркировки ручек.
10. Проверка механической прочности опор (ножек) и горизонтальности установки плиты.
11. Проверка механических и электрических соединений при транспортировке плиты (проверка на вибростенде).
12. Проверка на защиту от прикасания к токоведущим частям электрической плиты.
13. Проверка защитных соединений.
14. Проверка на защиту от радиопомех.
15. Испытания на долговечность.
16. Испытания на ремонтпригодность.
17. Испытания на пожаробезопасность.
18. Испытание на среднее время восстановления температуры.
19. Динамические испытания механизма открывания двери жарочного шкафа (250тыс.открываний).
20. Статические испытания механизма открывания двери весом 80кг.
21. Испытание эффективности защитных экранов электрической плиты.
22. Испытание эффективности теплоизоляции жарочного шкафа.
23. Испытание эффективности термопереходников.
24. Испытание равномерности нагрева конфорок.
25. Испытание работоспособности конфорок при заливе водой.
26. Испытание электроплиты на залив солеными растворами.
27. Испытание плиты на отказ в камере холода.
28. Испытание плиты в климатической камере (повышенная влажность).
29. Ударные механические испытания конфорок при максимальном разогреве (проверка прочности).
30. Испытание скорости нагрева конфорок.
31. Определение КПД конфорок.
32. Конфорка испытана при непрерывной работе в течении одного года.



140000, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, 1
тел./факс (495) 995-95-99 (многоканальный)
e-mail: info@atesy.ru • www.atesy.ru

Предприятие «Атесы» оставляет за собой право изменять внешний вид и технические характеристики изделия в целях совершенствования ассортимента выпускаемой продукции.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА «ТРАДИЦИЯ 2008»

Электрическая плита с жарочным шкафом и прямоугольными конфорками «ТРАДИЦИЯ 2008» предназначена для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания.

НОВАЯ ТРАДИЦИЯ!

Современный дизайн, большая дверь жарочного шкафа.



Светящийся индикатор работы конфорок и жарочной камеры.



При желании плита комплектуется объемным жарочным шкафом.



Время выхода конфорок на максимальную температуру 15 мин.



Плита имеет разборную конструкцию, позволяющую её легко транспортировать через стандартные дверные проёмы в 800 мм.



ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ



- ▶ Особая схема утепления пульта управления. Сохраняет невысокую температуру до 50°C на его поверхности и предохраняет обслуживающий персонал от ожогов.
- ▶ Пульт управления (переключатели режимов работы и регуляторы температуры), с учётом требований эргономики, расположены в верхней части плиты, что удобно при эксплуатации.
- ▶ Ручки изготовлены из термо- и ударостойкой пластмассы, они имеют большой размер, удобный для удержания в руке при вращении.
- ▶ Обозначения на ручках управления выполнены из высокопрочного пластика, который выдерживает длительное механическое воздействие.
- ▶ Лампы индикации сигнализируют о работе конфорок и духового шкафа.

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



- ▶ Теплоизоляция жарочной камеры обеспечивает равномерную температуру по её объёму, что позволяет при приготовлении блюд получать наилучший результат.
- ▶ Жарочный шкаф имеет специальный резиновый уплотнитель, препятствующий утечке тепла через щели между камерой шкафа и дверью.
- ▶ Нижняя группа ТЭНов жарочного шкафа закрыта массивным экраном-поддоном, выполняющим две функции:
 - предотвращает пригорание продуктов на нижнем противне;
 - создаёт равномерную температуру в камере жарочного шкафа.
- ▶ Плита имеет канал дымоудаления, через который выводятся продукты сгорания, благодаря этому не портится вкус пищи и не коптится передняя панель плиты.
- ▶ Жарочный шкаф изготовлен из пищевой нержавеющей стали.
- ▶ Жарочная камера рассчитана на использование стандартных gastronormов:
 - GN 2/1 (530 x 650 мм) в 3 ряда;
 - GN 2/1 (530 x 650 мм) — 3 шт.;
 - GN 1/1 (530 x 325 мм) — 6 шт.

Электрическая плита «Традиция 2008» имеет несколько вариантов комплектации:

- ▶ с жарочным шкафом;
- ▶ без жарочного шкафа.

При заказе варианта без жарочного шкафа возможен выбор 2-х, 4-х или 6-ти конфорочной плиты.



ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ПОДДОН



- ▶ Плита комплектуется предохранительным поддоном, с помощью которого удаляются остатки продуктов, попадающие на него в процессе приготовления пищи или во время санитарной уборки конфорок.

НОЖКИ



- ▶ Плита имеет регулируемые по высоте ножки, позволяющие устранять возможные неровности пола, которые выполнены из пластика, что позволяет не портить поверхности пола при транспортировке.

КОНФОРКИ



- ▶ Конфорки выполнены по первой категории надёжности из листовой стали (трубчатый электронагреватель засыпан специальным составом для лучшей теплопроводности и равномерного распределения температуры).
- ▶ Благодаря высокой теплопередаче от нагревательного элемента к телу конфорки осуществляется её быстрый нагрев и достигается температура до 540°C на поверхности за 15 мин.
- ▶ Нагретая рабочая поверхность выдерживает попадание воды из кипящих ёмкостей.
- ▶ Предусмотрены четыре режима регулировки температуры конфорок.
- ▶ Конфорки образуют единую поверхность, гарантирующую свободное перемещение ёмкостей по плите.
- ▶ Конструкция конфорок запатентована. Патент на изобретение № 2309556.

ДВЕРЬ ЖАРОЧНОЙ КАМЕРЫ



- ▶ Дверь имеет усиленные петли с роликовым механизмом, срок службы петель рассчитан на 250 тыс. открываний.
- ▶ Дверь плиты выдерживает нагрузку до 80 кг.
- ▶ Удобная ручка жарочного шкафа выполнена из нержавеющей стали, температура на ручке не превышает 40°C.
- ▶ Утепление двери обеспечивает безопасную температуру (до 60°C) на внешней поверхности двери.



ПОЛКА ПОД СВЧ-ПЕЧИ ПНК-М

Полка предназначена для установки на ней микроволновых (СВЧ) печей. Полка имеет специальный борт, защищающий стеновые панели от воздействия влаги в моечных отделениях, а также предохраняющий от попадания продуктов на стену и в щель между стеной и полкой. Полка выпускается 2-х размеров: ПНК-600М (600x400) и ПНК-950 М (950x400).



ПОДСТАВКА ПОД ЭЛЕКТРОМЕХАНИКУ ПДЭ-01

Подставка предназначена для установки электромеханического оборудования на профессиональной кухне. Подставка имеет выдвижную полку, что значительно сокращает рабочее пространство на кухне. Размеры выдвижной полки рассчитаны под ёмкости GN 1/1 или кастрюли объемом 30-40 л. Общие габариты подставки с задвинутой внутренней полкой 500x500x500 мм, габариты выдвижной полки 402x370x380 мм.



ПОДСТАВКА ПОД ИНВЕНТАРЬ ПКИ-3

Подтоварники предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также на продуктовых складах и магазинах, для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания. Могут служить подставкой под котлы с первыми блюдами. Изделие изготовлено полностью из нержавеющей стали, ножки из круглой профильной нержавеющей трубы. Подставки выпускаются 2-х размеров: ПКИ-3/400 (длина 400 мм) и ПКИ-3/1200 (длина 1200 мм).



СТЕЛЛАЖ СТКН-П

Стеллаж предназначен для использования на предприятиях общественного питания в моечных отделениях, складских помещениях и в холодильных камерах для хранения кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов. Стеллажи состоят из стоек, выполненных из нержавеющей трубы и четырех полок. Выпускается большой размерный ряд стеллажей: длиной 600, 950, 1200 или 1500 мм, шириной 400, 500 и 600 мм и высотой 1600 мм.



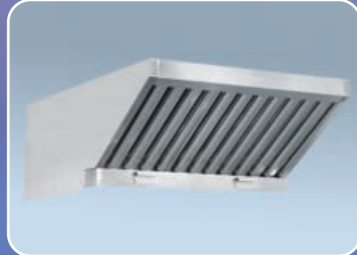
СТОЛ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ С ВАННОЙ СТМ-1, СТМ-2

Стол технологический с ванной предназначен для использования на предприятиях общественного питания. Изделие имеет вид стола-тумбы с бортом, цельнотянутой ванной и закрывающимися дверьми-купе. Стол выпускается в 3-х комплектациях: СТМ-1/1200П (ванна справа), СТМ-1/1200Л (ванна слева) и СТМ-2/1200 (с 2-мя ваннами). Габаритные размеры 1200x870x700 мм.



ВАННА-РУКОМОЙНИК КОНСОЛЬНЫЙ ВРНК-400

Ванна-раковина предназначена для использования в производственном и моечном отделении предприятия общественного питания для мытья рук работников. Крепится на стене, что позволяет регулировать его по удобной для персонала высоте. Имеет поворотный рычаг подачи воды, что позволяет мыть руки работникам кухни не прикасаясь к смесителю. Габариты раковины 500x500x580 мм.



МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ОТСОС ДЛЯ ПАРОВЕКТОМАТА МВО-2/1200П

Данные зонты предназначены для размещения его в горячих цехах на предприятиях общественного питания над пароконвектоматами с целью улавливания избыточного тепла, испарений (в т.ч. и с наличием жира), продуктов сгорания. Устанавливается на крышку пароконвектомата и имеет габариты 849x1120x485 мм.



НОВИНКИ

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ «ТРАДИЦИЯ 2008» (СЕРИЯ 900)

Современный дизайн, проверенные технологии и удобство в использовании — это лишь небольшой список преимуществ новой кухонной линии. Вы легко сможете укомплектовать кухню необходимыми именно Вам модулями.

ПЛИТА «ТРАДИЦИЯ 2008»



Электрическая плита с жарочным шкафом и прямоугольными конфорками предназначена для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания.

- ▶ Быстрый нагрев конфорок: температура достигает до 540°C за 15 мин.
- ▶ Жарочная камера из нержавеющей стали рассчитана на использование стандартных ёмкостей GN 2/1 (530 x 650 мм) в 3 ряда.
- ▶ Теплоизоляция жарочной камеры обеспечивает равномерную температуру по её объёму, что позволяет при приготовлении блюд получать наилучший результат.
- ▶ Дверь жарочной камеры имеет усиленные петли с роликовым механизмом, срок службы петель рассчитан на 250 тыс. открываний и выдерживает нагрузку до 80 кг.
- ▶ Плита имеет разборную конструкцию, позволяющую её легко транспортировать через стандартные дверные проёмы в 800 мм.
- ▶ Плита имеет канал дымоудаления, через который выводятся продукты сгорания, благодаря этому не портится вкус пищи и не коптится передняя панель плиты.
- ▶ Плита комплектуется предохранительным поддоном, с помощью которого удаляются остатки продуктов, попадающие на него в процессе приготовления пищи или во время санитарной уборки конфорок.
- ▶ Плита отличается лёгким доступом для ремонта и технического обслуживания с фасадной стороны плиты.
- ▶ Ремонтно пригодные конфорки.

| Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------------|-----------|---------------|---------------|
| 860x900x870 | 155 | 16,8 | 380 |

ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА С ПОДЪЁМНОЙ ЧАШЕЙ «ТРАДИЦИЯ 2008»



- ▶ Скороворода предназначена для жарки продуктов основным способом, тушением, пассированием и припусканием мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания.
- ▶ Скороворода имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности и световой индикатор работы.
- ▶ Скороворода снабжена механизмом подъёма и опускания чаши, что обеспечивает удобство её обслуживания, а большая крышка предотвращает потерю тепла.
- ▶ Рабочая температура жарочной поверхности 100-260°C.
- ▶ Нагрев скоровороды осуществляется 3-мя ТЭНами, каждый мощностью 4 кВт.

| Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------------|-----------|---------------|---------------|
| 780x900x870 | 160 | 12 | 380 |

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД «ТРАДИЦИЯ 2008»



Мармит вторых блюд паровой предназначен для поддержания в горячем состоянии супов, соусов и гарниров на предприятиях общественного питания.

- ▶ Работает в режиме парового подогрева, температура воды в ванне 40-85°C.
- ▶ Время разогрева 35 мин. Терморегулятором регулируется температура воды в ванне.
- ▶ Изделие имеет ванну емкостью 10 литров (512x642 мм). Слив воды из ванны осуществляется через кран.

| Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------------|-----------|---------------|---------------|
| 780x900x870 | <100 | 1,2 | 220 |

ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА «ТРАДИЦИЯ 2008»



Электросковорода предназначена для обжаривания на плоской или ребристой поверхности различных блюд из мяса, рыбы, и овощей на предприятиях общественного питания.

- ▶ Рабочая температура жарочной поверхности 100-260°C.
- ▶ Нагрев осуществляется 6-тью ТЭНами, каждый мощностью 1,8 кВт.
- ▶ Изделие имеет жарочную поверхность 685x747 мм с желобом для стекания жидкости и бортиком для предотвращения разбрызгивания жира. Она имеет толщину 12 мм и имеет две зоны нагрева (1/2 жарочной поверхности — рифленая).

| Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------------|-----------|---------------|---------------|
| 780x900x870 | <100 | 10,8 | 380 |

ФРИТЮРНИЦА «ТРАДИЦИЯ 2008»



Фритюрница электрическая предназначена для жаренья кулинарных и кондитерских изделий во фритюре на предприятиях питания.

- ▶ Время разогрева от 20 до 190°C, не более 20 минут.
- ▶ Техническое обслуживание и ремонт фритюрницы проводятся со стороны зоны обслуживания.

| Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------------|-----------|---------------|---------------|
| 800x900x870 | <100 | <12 | 380 |

НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ «ТРАДИЦИЯ 2008»



Модуль нейтральный стол предназначен для разделки и последующей обработки пищевых продуктов, а также, благодаря наличию закрытого объема (ящики, полки, дверцы), стол обеспечивает аккуратный внешний вид кухни и используется для хранения посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов на предприятиях общественного питания.

- ▶ Имеет 2 ящика и 1 полку.
- ▶ Внешний вид соответствует модулям, входящим в состав линии «Традиция 2008».

| Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------------|-----------|---------------|---------------|
| 780x900x870 | <80 | - | - |

ЭЛЕКТРОКИПАТИЛЬНИК АKNЭ-100



Кипятильник электрический непрерывного действия предназначен для кипячения больших объемов воды на предприятиях общественного питания. Кипяток используют для приготовления пищи, а также для стерилизации посуды и столовых приборов. Применение кипятка позволяет сократить процесс доведения изделий до кулинарной готовности, сохраняя биологически ценные вещества в продуктах. Приготовление кипятка и его забор осуществляется одновременно.

- ▶ Производительность, не менее 100 л/час.
- ▶ Температура эксплуатации от +10 до +40°C.

| Модель | Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|----------|--------------|-----------|---------------|---------------|
| АКНЭ-100 | 335x335x345 | <20 | 12 | 380 |

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ ГК-2Г-3100



Гриль контактный электрический предназначен для приготовления мяса, рыбы, яиц, сыра, овощей и др., а также для подогревания бутербродов и горячих сэндвичей разного размера и толщины. Изделие используется на предприятиях быстрого питания. Две нагреваемые поверхности обеспечивают приготовление продуктов одновременно с двух сторон.

- ▶ Нагрев каждой зоны регулируется независимо в пределах от 50°C до 300°C.
- ▶ Нижняя рабочая поверхность изготавливается гладкой, а обе верхние рабочие поверхности — рифленые.
- ▶ Имеется жиросборник.
- ▶ Изделие имеет световую индикацию нагрева ТЭНов.

| Модель | Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|------------|--------------|-----------|---------------|---------------|
| ГК-2Г-3100 | 510x423x207 | <30 | 3,1 | 220 |

СТОЛ С ОХЛАЖДАЕМЫМ ОБЪЕМОМ «ДИКСОН» (СТХ-1670/П)



Стол предназначен для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов в основном объеме стола, а гранитная столешница предназначена для приготовления на ней пиццы. Изделие имеет вид стола с охлаждаемым объемом внизу, аналогичный СТХ-1670/2 (3 двери) со столешницей из натурального гранита. В правой части стола встроен холодильный агрегат. Стол имеет габариты 1680 x 1480 x 700 мм.

- ▶ Температуры в охлаждаемом объеме от 2°C до 8°C.
- ▶ Конструкция стола позволяет устанавливать на его бортах витрину для компонентов пиццы «Болоньезе-8».

| Модель | Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|------------|---------------|-----------|---------------|---------------|
| СТХ-1670/П | 1680x1480x700 | <150 | 0,6 | 220 |

ВИТРИНА ДЛЯ КУР ВК-4, ВК-5



Витрина предназначена для непродолжительного хранения и демонстрации в горячем состоянии приготовленных тушек кур, других вторых блюд и горячих закусок.

- ▶ Температура в рабочей камере от 40 до 120°C.

| Модель | Габариты, мм | Масса, кг | Мощность, кВт | Напряжение, В |
|--------|--------------|-----------|---------------|---------------|
| ВК-4 | 508x662x565 | 40 | 0,8 | 220 |
| ВК-5 | 508x892x565 | 54 | 1,2 | 220 |

