



оборудование для
ФАСТ-ФУД



СОДЕРЖАНИЕ

Грили для кур	1
грили шампурного типа	2
грили карусельного типа	4

Фритюрницы	6
фритюрницы «ЕВРО»	8
фритюрницы «Панда»	10
чебуречницы	11

Установки для приготовления мяса	12
газовые аппараты	14
электрические аппараты	15

Пончиковые аппараты	16
----------------------------------	-----------

Блинные аппараты	18
-------------------------------	-----------

Гриль для сосисок	21
--------------------------------	-----------

Мукопросеиватель «Каскад»	23
--	-----------



ГРИЛИ для кур

ГРИЛИ ДЛЯ КУР

Простота и удобство использования куриного гриля делает его привлекательным для применения в ресторанах фаст-фуд, супермаркетах и уличной торговли, принося его владельцу постоянный доход, а покупателю чувство удовлетворения от отведанных изысканных блюд, приготовленных с помощью данного гриля.

1 грили шампурного типа

В шампурных грилях производства АТЕСИ предварительно подготовленные куры насаживаются на шампур, вращение которого производится электромотором. Напротив каждого шампура располагаются ТЭНы, что определяет процесс приготовления продукта посредством инфракрасного излучения.

Все элементы гриля выполнены из пищевой нержавеющей стали. Стекланные дверцы гриля, изготовленные из термостойкого стекла, позволяют покупателю наблюдать за приготовлением кур, привлекая, тем самым, внимание и возбуждая аппетит.

Крышка гриля имеет специальный зазор, который входит в систему вентиляции. Гарь и другие продукты сгорания во время работы всасываются в этот зазор и выводятся через патрубок на крышке гриля в вентиляцию. Благодаря этому ни стекла, ни сам гриль не покрываются нагаром и имеют аккуратный вид.

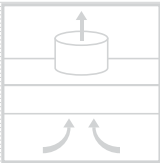
Гриль имеет поддон, который служит для сбора жира и масла. Конструкция гриля позволяет проводить санитарную обработку всех его частей.



Командор 2/1
Comandor 2/1

Предприятие АТЕСИ производит два типа куриных грилей:

- 1 электрические грили шампурного типа «Командор 2/1», «Командор 2/2», «Командор 2/3»;
- 2 электрические грили карусельного типа «Командор 4», «Командор 5».



skewer grills

Chicken grills are designed to automatically grill the chickens in infrared rays emitted by tubular electric heating elements.

Skewer Grills: «Comandor-2/1», «Comandor-2/2», «Comandor-2/3».

Ready to cook chickens are placed on skewers rotated by an electric motor. Opposite every skewer is a tubular electric heating element. Up to 6 chicken carcasses may be placed on each skewer. Cooking time is between 60 and 75 minutes.

All grill elements are made of special food grade stainless steel.

The grill's glass doors made of made of heat-resistant glass as well as inside illumination allow the customer to watch the grilling process.

The doors are equipped with automatic closers providing for two stable door positions while opened or closed.

All grill types have covers with a special gap that is part of the ventilation system. Slash and other products of burning during grilling are sucked into that gap and are removed through the sucker on the grill's cover to the ventilation system. Thanks to that device the glass and the grill itself stay clean of carbon deposits and look accurate.

All grill types have supplied with trays for fat and oil collection.

The grill design makes it easy to clean all its components.



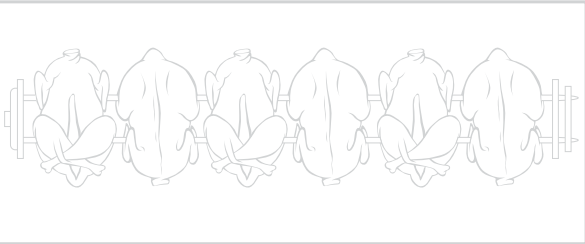
Командор 2/2
Comandor 2/2

Командор 2/3
Comandor 2/3

Модель Model	Командор 2/1 Comandor 2/1	Командор 2/2 Comandor 2/2	Командор 2/3 Comandor 2/3
длина, мм length, mm	960	960	960
ширина, мм width, mm	510	510	510
высота, мм height, mm	680	940	1250
кол-во кур number of chickens	6	12	18
кол-во вертелов number of skewers	1	2	3
напряжение, В voltage, V	220	220	220
мощность, кВт power, kW	3	4	6
масса, кг weight, kg	37,8	55,7	83,4
время приготовления при полной загрузке, мин cooking time, min	60-75	60-75	60-75

Способы нанизывания кур:

Перед началом работы, размороженные и предварительно подготовленные для жарки тушки цыплят, насаживают на вертел как показано на схеме. Чередование тушек вдоль вертела «шейка-гузка», «гузка-шейка» обеспечивает размещение и центрирование на нем до 6 тушек (весом 1000-1100 грамм). Выступающие части тушек следует аккуратно заправить.



2 грили карусельного типа

Карусельные грили предназначены для жарки тушек цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов в движущихся садках. Куры размещаются в садках, которые приводятся в движение электромотором. Время приготовления 60-75 минут.

Гриль снабжен стеклянной дверью с механическим доводчиком, что обеспечивает два устойчивых положения в открытом и закрытом состоянии двери.

Терморегулятор гриля поддерживает температуру от 50°C до 250°C.

Благодаря вращению садков с тушками кур, происходит равномерная тепловая обработка со всех сторон. Все элементы грилей выполнены из пищевой нержавеющей стали. Дверь и задняя стенка гриля выполнены из термостойкого стекла. Наличие подсветки в камере позволяет продавцу и покупателю наблюдать за приготовлением кур.



Командор 4
Comandor 4



carousel grills

«Comandor-4», «Comandor-5» and «Comandor-6» Carousel Grills are designed to grill chicken on carcass, chicken legs and breasts as well as other products in revolving cradles. Chickens are placed in cradles powered by an electric motor. Cooking time is between 60 and 75 minutes.

This grill is equipped with glass door and a mechanical door closer providing two stable positions while the door is opened or closed.

The grill's heat controller provides temperatures in the work chamber between 50 and 250 degrees Celsius.

The revolving cradles with chicken carcasses provide for an even thermal processing from all sides.

All the grill's elements are made of special food grade stainless steel.

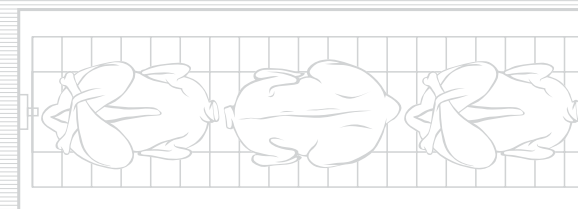
The grill's door and rear wall are made of heat-resistant glass. Inside lighting allows both the vendor and the customer to watch the grilling process.

Командор 5
Comandor 5



Способы укладки кур:

Тушки кур, готовые к приготовлению располагают в садки. Рекомендуется укладывать в садок тушки весом 1000-1100 грамм. При неполной загрузке гриля, желательно вес кур распределять равномерно.



Модель Model	Командор 4 Comandor 4	Командор 5 Comandor 5	Командор 6 Comandor 6
длина, мм length, mm	660	900	920
ширина, мм width, mm	510	510	630
высота, мм height, mm	600	600	730
кол-во кур number of chickens	8	12	18
кол-во садков number of cradles	4	4	6
напряжение, В voltage, V	220	220	220
мощность, кВт power, kW	3,6	6	8
масса, кг weight, kg	32,3	42,5	56,4
время приготовления при полной загрузке, мин cooking time, min	60-75	60-75	60-75





ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы предназначены для приготовления в разогретом масле (фритюре) различных продуктов (картофеля, рыбы, мяса и т.д.). Фритюрницы подходят для использования в ресторанах, барах, магазинах, на предприятиях быстрого питания и в передвижных пунктах питания (тонарах).

oil fryers

Frying machines are used to fry various products (potatoes, fish, meat, etc.) in heated oil (deep fat). The frying tank is made of stainless steel. Frying machines are ideal for restaurants, bars, shops and fast food establishments.

All of our frying machines have three major components: control panel, seamless tank for oil and case.

The control panel incorporates an electric thermal comptroller and a tubular electric heating element made of food-quality stainless steel. The thermo comptroller has the capacity to sustain oil temperature between 50°C and 250°C.

The oil tank incorporates a carcass and a tub both made of food quality stainless steel.

There are two variants of the oil tank design depending on the fryer model: with and without oil drain valve. In the models without drain valve oil is extracted over the tank edge.

ATESY produces 3 types of electric oil fryers:

1. fryers of EURO series, matching European standards;
2. «Panda» series;
3. «Cheburechnitsa» series.



Все производимые фритюрницы состоят из двух основных частей: блока управления и фритюрной ванны.

Блок управления включает в себя электротерморегулятор и трубчатый электронагреватель (ТЭН), выполненный из пищевой нержавеющей стали. Терморегулятор способен поддерживать температуру фритюра в диапазоне от 50°C до 250°C.

Фритюрная ванна состоит из корпуса и самой ванны, которые выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Ванна в зависимости от конструкции может иметь или не иметь кран для слива отработанного фритюра. В конструкции, где кран отсутствует, отработанный фритюр удаляется через борт ванны.

Предприятие «АТЕСИ» производит 3 вида фритюрниц:

1. фритюрницы евростандарта серии «ЕВРО»;
2. фритюрницы серии «Панда»;
3. чебуречницы.



1 электрофритюрницы «ЕВРО»

Предприятие «АТЕСИ» производит 5 видов фритюрниц евростандарта:

- 3 односекционных («ЕВРО» 1×1/1; «ЕВРО» 1×1/2; «ЕВРО» 1×1/3);
- 2 двухсекционных («ЕВРО» 2×1/2; «ЕВРО» 2×1/3).

Фритюрницы с двумя ваннами имеют раздельное включение, позволяющее одновременно готовить два разных продукта.

В данных фритюрницах отработанное масло удаляется через борт ванны.

Все фритюрницы марки «ЕВРО» комплектуются технологическим садками, которые предназначены для жарки продуктов во фритюре. Садки выполнены из пищевой нержавеющей стали и имеют удобную пластмассовую ручку, которая предотвращает выскальзывание садка из рук во время работы.



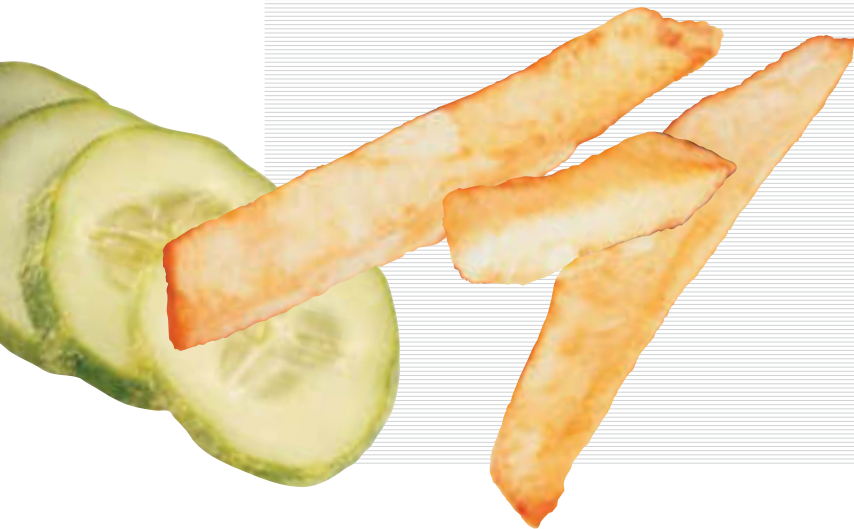
EBPO 1×1/3
EURO 1×1/3



EBPO 1×1/2
EURO 1×1/2



EBPO 1×1/1
EURO 1×1/1



EURO oil fryers

ATESY produces 5 types of frying machines that match European standards. There are two groups of frying tanks based on configuration:

1. One section: «EURO 1×1/1», «EURO 1×1/2», «EURO 1×1/3»;
2. Two sections: «EURO 2×1/2», «EURO 2×1/3».

Fryers with two tanks have separate control panels allowing to fry two different products simultaneously.

Used oil in those models is extracted over the tank edge.

All our Euro model fryers are supplied with cage units designed for frying various products in oil. Cage units are made of food quality slab stainless steel with a comfortable plastic handle.



Модель Model	EBPO 1×1/1 EURO 1×1/1	EBPO 1×1/2 EURO 1×1/2	EBPO 1×1/3 EURO 1×1/3	EBPO 2×1/2 EURO 2×1/2	EBPO 2×1/3 EURO 2×1/3
длина, мм length, mm	530	265	180	530	360
ширина, мм width, mm	555	555	555	555	555
высота, мм height, mm	325	325	325	325	325
масса, кг weight, kg	11,3	6,5	5,5	12	10
мощность, кВт power, kW	6	3	1,5	6	3
напряжение, В voltage, V	220	220	220	220	220
количество садков number of cages	1	1	1	2	2
объем ванны, л tank volume, l	26	13	8	2×13	2×8
объем фритюра, л friture volume, l	17,5	8	5	2×8	2×5
время разогрева фритюра до 200°С, мин time of friture warming up to 200° C, min	20	20	20	20	20



EBPO 2×1/3
EURO 2×1/3



EBPO 2×1/2
EURO 2×1/2

Фритюрница «Панда» имеет односекционную ванну и комплектуется двумя садками, которые предназначены для помещения в них приготовляемых продуктов во время жарки. Они выполнены из листовой нержавеющей стали и имеют ручку с «холодной» пластиковой накладкой, которая предотвращает выскальзывание их из рук во время работы.

Ванна имеет кран для слива отработанного фритюра.

2 электрофритюрница «Панда»



ПАНДА 2/1
PANDA 2/1

Модель Model	Панда 2/1 Panda 2/1
длина, мм length, mm	400
ширина, мм width, mm	410
высота, мм height, mm	415
масса, кг weight, kg	12
мощность, кВт power, kW	3
напряжение, В voltage, V	220
количество садков number of cages	2
объем ванны, л tank volume, l	16
объем фритюра, л friture volume, l	13
время разогрева фритюра до 200°С, мин time of friture warming up to 200° C, min	30

Panda oil fryers

Panda fryers have one-section oil tank and is supplied with two specially designed cage units for frying products. The cage units are made of stainless steel and have a comfortable handle with «cold» plastic strap.

The fryer has an oil drain valve.



3 чебуречницы

Ванна фритюрная «Чебуречница» предназначена для приготовления во фритюре различных продуктов питания: чебуреков, пирожков, мяса, рыбы, овощей при температуре фритюра 200-210°С.

Предприятие «АТЕСИ» выпускает два вида фритюрных ванн: «Чебуречница» с объемом ванны 25 л. и «Чебуречница-мини» с объемом ванны 12 л.

В ванне предусмотрен слив фритюра через сливной кран.

Трубчатый электронагреватель (ТЭН) защищен от налипания на него теста сеткой. Готовые чебуреки или пирожки выкладываются на специальный лоток для стекания избыточного масла.

Нагрев фритюра осуществляется ТЭН-ом мощностью 3,0 кВт. Фритюрную ванну «Чебуречницы» комплектуют двумя блоками управления с ТЭНами, а «Чебуречницу-мини» — одним блоком. Все корпусные детали фритюрной ванны, изготовлены из нержавеющей стали, включая ТЭН, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

В комплект чебуречниц входит кулинарный пинцет и шланг для слива масла со штуцером.



Чебуречница
Cheburechnitsa



Чебуречница-мини
Cheburechnitsa-mini

Cheburechnitsa oil fryers

The Cheburechnitsa is designed for deep-fat frying various types of food: chebureks (meat-filled pies), pies, meat, fish and vegetables with the deep-fat fryer at a temperature of 200-210° C.

The ATESY enterprise produces two types of deep-fat fryers: the Cheburechnitsa, which can hold up to 25 liters and the Cheburechnitsa-mini, which holds 12 liters.

The fryer is equipped with a fat-draining valve.

A net prevents dough from sticking to the tubular electric heater (TEH). When they are ready, chebureks and pies are placed on a special tray for draining out excess oil.

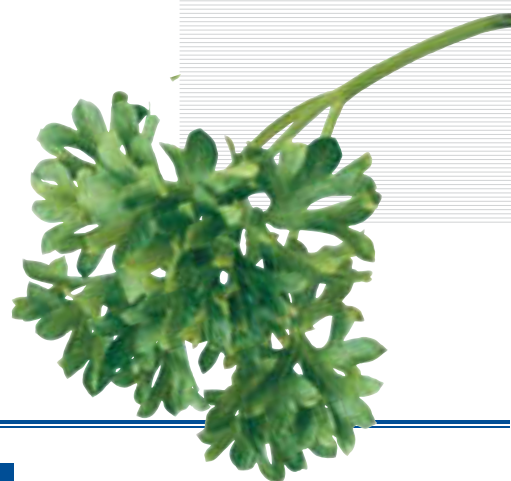
The TEH has a wattage of 3.0 kW to heat up the fryer. The Cheburechnitsa contains two control units with TEHs; the Cheburechnitsa-mini has one. All the components of the deep-fat fryer are made from stainless steel, including the TEH, which has been declared safe for contact with food by the Public Health Authority.

The Cheburechnitsa kit also includes culinary pincers and an oil-drainage tube with a nozzle.

Модель Model	Чебуречница Cheburechnitsa	Чебуречница-мини Cheburechnitsa-mini
длина, мм length, mm	915	670
ширина, мм width, mm	490	490
высота, мм height, mm	315	315
масса, кг weight, kg	12,2	10,5
мощность, кВт power, kW	6	3
напряжение, В voltage, V	220	220
объем ванны, л tank volume, l	25	12
объем фритюра, л friture volume, l	13	6
время разогрева фритюра до 200°С, мин time of friture warming up to 200° C, min	30	30

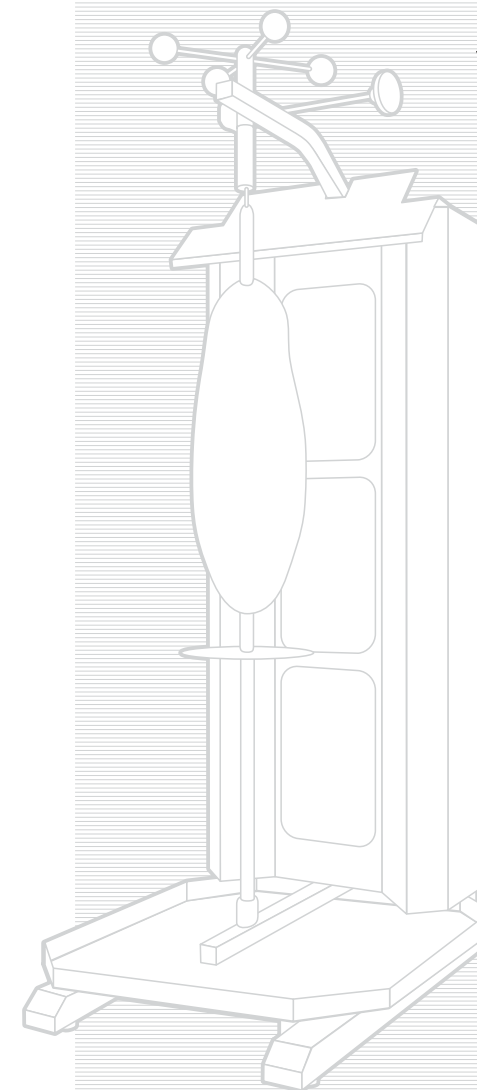


УСТАНОВКИ для приготовления МЯСА



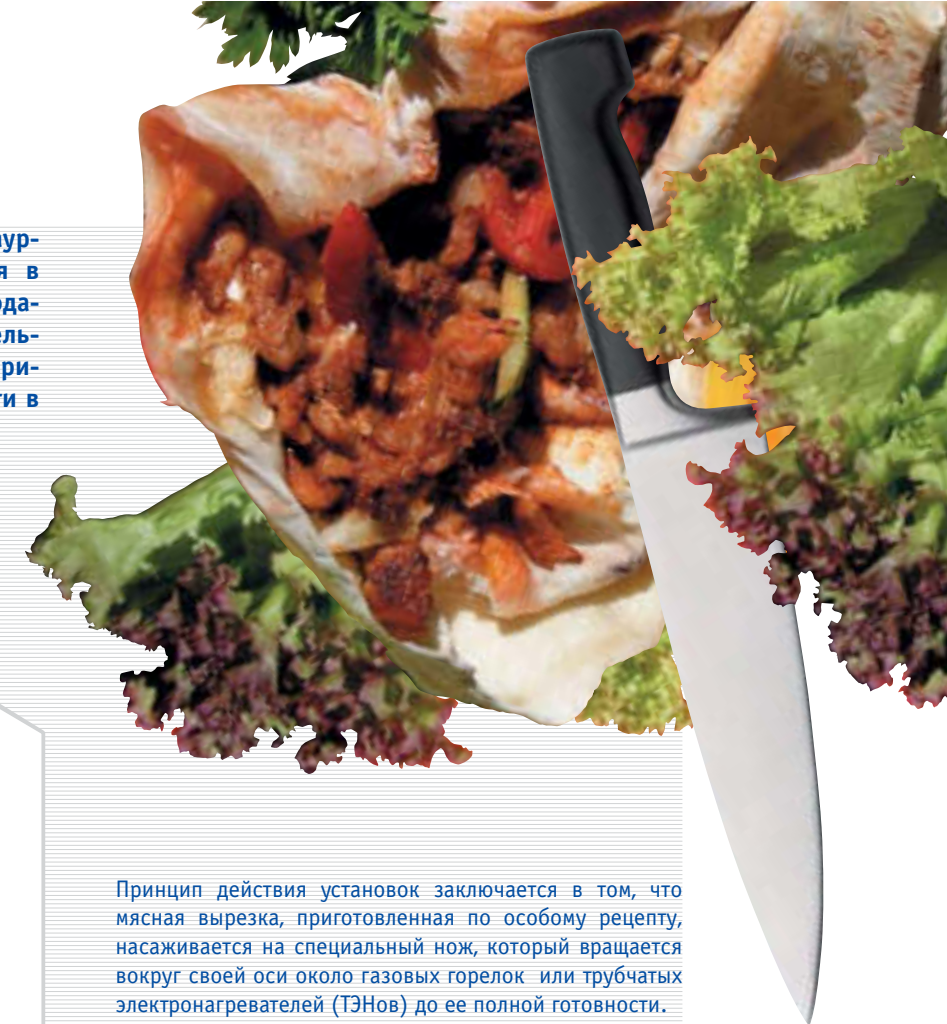
ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Аппараты для приготовления шаурмы повсеместно используются в системе уличной торговли благодаря своей высокой производительности, простоте и надежности применения, а главное, наглядности в приготовлении продукта.



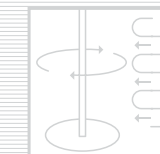
Машиностроительное предприятие «АТЕСИ» выпускает несколько моделей аппаратов:

- 1 газовые «Шаурма 2» и «Шаурма 3»;
- 2 электрические «Шаурма 2ЭЛ» и «Шаурма 3ЭЛ».



Принцип действия установок заключается в том, что мясная вырезка, приготовленная по особому рецепту, насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около газовых горелок или трубчатых электронагревателей (ТЭНов) до ее полной готовности.

Все корпусные элементы установок изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать их в системе общественного питания



gyros rotisseries

Gyros rotisseries are widely used by street vendors due to their high productivity, simplicity, reliability and most of all the ability to watch the cooking process.

Gyros are made of specially prepared meat steaks skewered on a special knife that rotates around its own axis opposite gas burners or tubular electric heating elements until the product is ready.

All hull elements are made of special food quality stainless steel certified for catering operations.

Our company produces several types of Gyros rotisseries:

1. Gas: "Shaurma-2", "Shaurma-3";
2. Electric: "Shaurma-2EL", "Shaurma-3EL".

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

1 газовые аппараты

Приготовление мяса в данных моделях осуществляется за счет использования природного газа.

Высокая производительность установки (до 100 порций в час), простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов, делает данную установку привлекательной для уличной торговли.

Модель «Шаурма-3» отличается от «Шаурма-2» большей производительностью вследствие наличия дополнительной горелки.

gas models

This particular apparatus uses natural gas to prepare food.

The appliance's high productivity (up to 100 portions an hour), ease of use and reliability, aided by its visual layout, make it an extremely attractive choice for street trading.

The Shaurma-3 model differs from the Shaurma-2 by its high productivity, achieved thanks to its additional burner.



Шаурма 2
Shaurma 2



Шаурма 3
Shaurma 3

Модель Model	Шаурма 2 Shaurma 2	Шаурма 3 Shaurma 3
длина, мм length, mm	650	650
ширина, мм width, mm	620	620
высота, мм height, mm	865	1170
масса, кг weight, kg	19,5	25,3
мощность, кВт power, kW	7,2*	10,8*
кол-во горелок number of burners	2	3

*эквивалентная тепловая мощность
heat power equivalent



2 электрические аппараты

electric models

В установках «Шаурма-2ЭЛ» и «Шаурма-3ЭЛ» нагрев производится посредством трубчатых электронагревателей. ТЭНы создают инфракрасное излучение, которое фокусируется экранами, расположенными между ТЭНами и корпусом установки, тем самым, увеличивая температуру жарки мяса и скорость его приготовления. Приводом для вращения цилиндра с мясом служит электродвигатель.

In "Shaurma-2EL" and "Shaurma-3EL" models heat is provided by tubular electric heating elements. They provide infrared rays that are focused by screens between the elements and the hull thus increasing the meat grilling temperature and the cooking speed. The cylinder with meat is rotated by an electric motor.



Шаурма 2ЭЛ
Shaurma 2EL



Шаурма 3ЭЛ
Shaurma 3EL

Модель Model	Шаурма 2ЭЛ Shaurma 2EL	Шаурма 3ЭЛ Shaurma 3EL
длина, мм length, mm	650	650
ширина, мм width, mm	470	470
высота, мм height, mm	985	1180
масса, кг weight, kg	27,6	31,0
напряжение, В voltage, V	220	220
мощность, кВт power, kW	3,2	4,8
кол-во ТЭНов number of heaters	2	3





Пончиковый аппарат предназначен для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы, массой 30-40 г.

Процесс приготовления начинается с формирования пончика при помощи дозатора, далее пончик попадает во фритюрную ванну. Время приготовления пончика занимает в среднем 50 секунд, в течение которого пончик необходимо перевернуть. По мере готовности пончики извлекаются из фритюрной ванны при помощи кулинарного пинцета и укладываются на поддон, прикрепленный к аппарату.

ПОНЧИКОВЫЕ АППАРАТЫ



В зависимости от объема фритюрной ванны, предприятие «АТЕСИ» производит ручные пончиковые аппараты двух модификаций:

- 1 «Гольфстрим-1/1»;
- 2 «Гольфстрим-2».



Все модели выполнены из пищевой нержавеющей стали и состоят из четырех основных узлов:

1. Фритюрная ванна:
установлен над фритюрной ванной на специальном кронштейне. Он имеет уникальную головку для формирования пончиков, которая позволяет работать на тесте практически любой консистенции: от жидкого до достаточно крутого.
2. Ручной дозатор:
осуществляет нагрев и поддержание температуры фритюра в диапазоне от 50°C до 250°C. Трубчатый электронагреватель (ТЭН) изготовлен из нержавеющей стали и обеспечивает непрерывную работу в заданном температурном режиме.
3. Блок управления с электронагревателем:
служит для выкладки из ванны готовых пончиков и стекания с них лишнего масла.
4. Поддон:



doughnut makers

The doughnut maker is designed to form traditional doughnuts (30-40 grams) and deep fry them in heated oil.

The cooking process starts with forming the doughnut in a dispenser from which it proceeds to the oil tank. To deep fry the doughnut takes an average of 50 seconds and during that period the doughnut must be turned over. Ready doughnuts are taken out of the oil tank with the help of culinary tongues and placed on the machine tray.

All models are made of special food grade stainless steel and have four major components:

1. Oil tank:
it is located above the oil tank on a special holder. The dispenser has a unique head for doughnuts forming that allows using the dough of virtually any consistency: from liquid to rather stiff dough.
2. Manual dispenser:
provides heating and maintains the temperature of cooking oil in the range between 50°C and 250°C. Tubular electric heating element is made of stainless steel and provides continuous operation within the assigned temperature range.
3. Control panel with electric heater :
4. Tray:
it is used to store ready doughnuts taken out of the oil tank and accumulate excess oil.

ATESY produces two models of manual doughnut makers that vary in oil tank capacity:

1. «Golfstream-1/1»;
2. «Golfstream-2».

«Golfstream-1/1» is designed to make 15 doughnuts at a time or 200 doughnuts per hour.

«Golfstream-2» tank holds 25 doughnuts at a time and has the capacity to produce 300 doughnuts in hour.

Модель Model	Гольфстрим 1/1 Golfstream 1/1	Гольфстрим 2 Golfstream 2
длина, мм length, mm	725	915
ширина, мм width, mm	490	490
высота, мм height, mm	600	600
масса, кг weight, kg	10	15
мощность, кВт power, kW	3	6
напряжение, В voltage, V	220	220
объем ванны, л tank volume, l	12	22
объем фритюра, л friture volume, l	6	12
температура, °C temperature, °C	50-250	50-250
производительность, шт./ч production capacity, pcs/h	200	300



В комплект к пончиковым аппаратам входят кулинарный пинцет и шланг для слива масла со штуцером.



БЛИННЫЕ аппараты

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для быстрого выпекания традиционных русских блинов круглой формы и может устанавливаться в небольших кафе, бистро, тонарах.

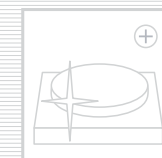
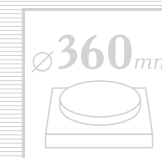
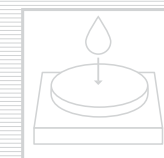
Аппарат выполнен из пищевой нержавеющей стали.

На корпусе блинного аппарата расположены одна или две жарочные поверхности диаметром 360 мм.

Гладкая шлифованная поверхность пищевого чугуна выполняет функцию сковороды. Высокие антипригарные свойства чугуна исключают возможность прилипания блинов к поверхности.

Блины выпекаются непосредственно на жарочной поверхности, причем нет необходимости каждый раз смазывать ее жиром, достаточно перед первым применением хорошо ее прокалить и промазать растительным маслом.

Конструкция блинного аппарата позволяет проводить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы.



pancake machines

The Maslenitsa pancake machine is designed for quick baking of traditional Russian round pancakes and ideally fits small cafes, bistros and mobile stands. The unit is made of special food grade stainless steel. The machine hull has one (model BA-1/2,5) or two (model BA-2/5) hot plates (360 mm in diameter).

Smooth polished iron surface of food quality grade acts as a frying pan. The iron's high nonstick qualities exclude the possibility of pancake sticking to the surface.

Pancakes are baked on the hot plate itself and there is no need to oil it each time. It is sufficient to heat it well and grease with vegetable oil just before the first use.

The machine design provides for easy hygienic cleaning of all surfaces and elements in touch with food substances during operation.

The Maslenitsa model is supplied with:

- special roller that helps to spread the dough evenly over the hot plate;
- paddle for turning the pancakes over.



Модель Model	Масленица БА-1/2,5 Maslenitsa BA-1/2,5	Масленица БА-2/5 Maslenitsa BA- 2/5
длина, мм length, mm	400	800
ширина, мм width, mm	435*	435*
высота, мм height, mm	220	220
масса, кг weight, kg	16	28,7
напряжение, В voltage, V	220	220
мощность, кВт power, kW	2,5	5,0
кол-во конфорок number of burners	1	2
диаметр конфорки, мм diameter of burner, mm	360	360
температура, °C temperature, °C	50-250	50-250
кол-во блинов в час number of pancakes per hour	60	120

Предприятие «АТЕСИ» производит бли-
ные аппараты двух модификаций:

- 1 «Масленица БА-1/2,5» с одной
жарочной поверхностью;
- 2 «Масленица БА-2/5» с двумя
жарочными поверхностями.



*по ручке
with handle



В комплект поставки к аппарату «Масленица» входят:

- лопатка для размазывания теста по поверхности
конфорки, благодаря которой даже неквалифициро-
ванный персонал сможет равномерно распределять
тесто по жарочной поверхности;
- лопатка для переворачивания блинов.



ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

www.atesy.ru



ГРИЛЬ для сосисок

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Гриль роликовый «Грати» предназначен для обжаривания сосисок, сарделек, мясных и рыбных «батончиков» цилиндрической формы.

Принцип работы заключается в том, что сосиска, помещенная между двумя нагревающимися роликами, равномерно поджаривается благодаря непрерывному вращению роликов.

Этот аппарат повсеместно используется в системе уличной торговли, благодаря своей высокой производительности, простоте и надежности.

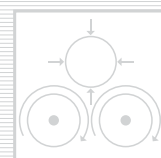


ГРИЛЬ ДЛЯ СОСИСОК



Внутри каждого ролика расположен ТЭН, что обеспечивает равномерную температуру по всей поверхности ролика.

Все корпусные элементы, включая ролики, выполнены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать гриль в системе общественного питания.



grill for sausages

The GRATI roller grill is designed to cook sausages, frankfurters and cylindrical (or close to cylindrical) pieces of meat or fish with a diameter of at least 18mm.

The grill works on the principle that the sausage is placed between the two heated rollers and is browned equally from both sides due to the rollers constantly turning.

Each roller is heated internally by its own TEH (Tubular Electric Heater), which guarantees a uniform temperature throughout the length of the roller, and sustains the necessary temperature for each roller, providing you with a greater range of culinary options. All the components of the grill, including the rollers, are made from food-grade stainless steel, enabling use of the grill in public catering. The model's high productivity (up to 150 sausages an hour) and its ease of use, aided by its visual layout, distinguish this grill from other types of traditional sausage-making equipment.

Модель Model	Грати 5/500 Grati 5/500
длина, мм length, mm	570
ширина, мм width, mm	265
высота, мм height, mm	230
масса, кг weight, kg	12,1
напряжение, В voltage, V	220
мощность, кВт power, kW	1,5
кол-во сосисок number of sausages	12



МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ

Вибрационный просеиватель муки «Каскад» предназначен для просеивания, рыхления и обогащения воздухом (аэрации) основного кулинарного ингредиента — муки. Мукопросеиватель также используется для удаления из муки металлических примесей и посторонних частиц.



мукопросеиватель «КАСКАД»



flour screener CASCADE

The Cascade high-frequency flour screener is designed to screen, loosen and air the major culinary ingredient — the flour. The screener is also used to remove impurities and extraneous particles.

The unit operation is based on a jigger screen through which the flour is screened in batches (not more than 5 kg at a time).

The screener has a magnetic trap device (separator) to catch and hold metallic particles.

The thumbscrew provides for fast attachment of the bin and screen to the vibro-plate.

All bins and other elements in contact with the flour (except for the screen and cover) are made of food grade stainless steel. The Cascade flour screener has an elegant appearance and is an ideal piece of equipment for catering establishments.

Принцип действия установки заключается в использовании вибрирующего сита, через которое порциями (не более 5-ти килограммов за прием) пропускается мука.

Мукопросеиватель снабжен устройством магнитного уловителя (сепарирования), необходимого для удержания на своей поверхности металлических частиц.

Технологическая гайка (барашек) обеспечивает быстрое закрепление бункера с ситом на виброплатформе.

Все емкостные бункеры и элементы, контактирующие с мукой, за исключением сита и крышки, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что делает мукопросеиватель «Каскад» пригодным для использования в системе общественного питания и придает ему элегантный потребительский вид.

Модель Model	Каскад Cascade
длина, мм length, mm	405
ширина, мм width, mm	560
высота, мм height, mm	800
масса, кг weight, kg	33
напряжение, В voltage, V	380
мощность, кВт power, kW	0,18
емкость загрузочного бункера, л feed bin capacity, l	40
размер ячейки сита, мм mesh aperture dimension, mm	1,2×1,2
диаметр проволоки сита, мм screen wire diameter, mm	0,32
производительность, кг/ч output capacity, kg/hour	150



www.atesy.ru