



ТЕЛЕЖКИ
ШПИЛЬКИ
ХОЛДЕРЫ



СОДЕРЖАНИЕ

Тележки	1
тележка для транспортирования	
гастроемкостей	2
тележка для перевозки тарелок	3
сервировочные тележки	4

Шпильки	5
шпилька для противней плиты	6
шпилька для гастроемкостей	7
шпилька для подносов	7

Холдеры	8
----------------------	---



ТЕЛЕЖКИ



ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Предназначена для транспортирования стандартных гастроемкостей GN-1/1, GN-1/2 из кухонного отделения к линиям раздачи питания и обратно.

Тележка выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали. Рамно-стеллажная конструкция содержит направляющие, на которые устанавливаются в различных комбинациях стандартные гастроемкости:

- GN 1/1 (530×325мм);
- GN 1/2 (265×325мм).

Передвижение тележки осуществляется на четырех поворотных колесах, диаметром 75 мм, два из которых снабжены тормозным устройством.

Направляющие имеют концевые отгибы, обеспечивающие фиксацию гастроемкостей и предотвращающих их выпадение при движении тележки.



тележка для транспортирования гастроемкостей ТГ



carts for gastro tanks

Gastro tanks moving cart (TG) is designed to transport standard GN-1/1 and GN-1/2 gastro tanks from the kitchen unit to the food dispenser lines and back.

The cart is made entirely of food grade stainless steel. The frame-rack design includes rails to accommodate standard gastro tanks in various combinations:

- GN 1/1 (530×325 mm);
- GN 1/2 (265×325 mm).

The cart is moved around on four revolving wheels (75 mm in diameter) with two of them equipped with brake-gear.

The rails have finishing bends that fix gastro tanks and prevent them from falling during cart movement.

Модель model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	макс. нагрузка, кг max load, kg	масса, кг weight, kg
ТГ / TG	750	580	1050	200	21,7

тележка для перевозки тарелок ТТ

Предназначена для транспортирования и хранения тарелок, а также их сушки в естественных условиях.

На каждую полку устанавливается по две решетки, вмещающих 41 тарелку каждая.

Изделие оборудовано поддоном для стекающей с тарелок воды и сливным лотком.

Тележка представлена двумя вариантами:

- 1 с двумя полками ТТ-2;
- 2 с тремя полками ТТ-3.



carts for plates

Moving cart for plates (TT) is designed to transport and store dish plates as well as to provide plates drying under natural conditions.

The cart has two modifications:

- with two rack (TT-2);
- with three racks (TT-3).

Each rack accommodates two grates for 41 plate each.

The unit has a tray to collect water dripping from plates and a drain pan.

Модель model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	количество тарелок number of plates	масса, кг weight, kg
ТТ-2 TT-2	1170	600	1030	164	36,1
ТТ-3 TT-3	1170	600	1430	246	50,6



сервировочные тележки

Предназначены для перемещения продуктов, готовых блюд, напитков и посуды на кухне, в зале предприятий общественного питания, а также для подачи грязной посуды из зала в моечное отделение.

Тележки состоят из цельносварного каркаса, выполненного из нержавеющей квадратного профиля, полок из нержавеющей листовой стали и четырех колесных опор. Одна колесная опора снабжена стопорным устройством, предотвращающим нежелательные перемещения тележки.

servicing carts

Servicing carts are designed to move products, ready dishes, beverages and dishware in the kitchen and between various catering units as well as to deliver dirty dishes to the wash unit.

Carts composition includes an all-welded carcass made of stainless square profile, slab steel racks and four wheels. One of the wheels has a brake-gear to prevent the cart from moving around.

The TS series carts have two modifications:

- 1. Servicing carts with two racks (TS-2) and three racks (TS-3) 15 mm deep.
- 2. Dishware collection cart (TSP) with two racks 100 mm deep.

Тележки серии ТС имеют две модификации:

- 1 Тележки сервировочные: ТС-2 с двумя полками и ТС-3 тремя полками глубиной 15 мм.
- 2 Тележка для сбора посуды ТСП с двумя полками глубиной 100 мм.



Модель model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	масса, кг weight, kg
ТС-2 TS-2	800	500	850	11,4
ТС-3 TS-3	800	500	850	12,4
ТСП TSP	800	500	850	14,1

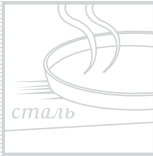


шпильки

ШПИЛЬКИ

Изделия имеют стеллажную конструкцию, выполненную из нержавеющей стали.

Передвижение шпилек осуществляется на четырех поворотных колесах, диаметром 100 мм, два из которых имеют тормозное устройство.



1 шпилька для противней плиты

Шпилька КШ-1 предназначена для складирования, транспортировки и хранения пекарских и кондитерских противней стандартных размеров 470×580, а также поддонов для духовых шкафов электрических печей.

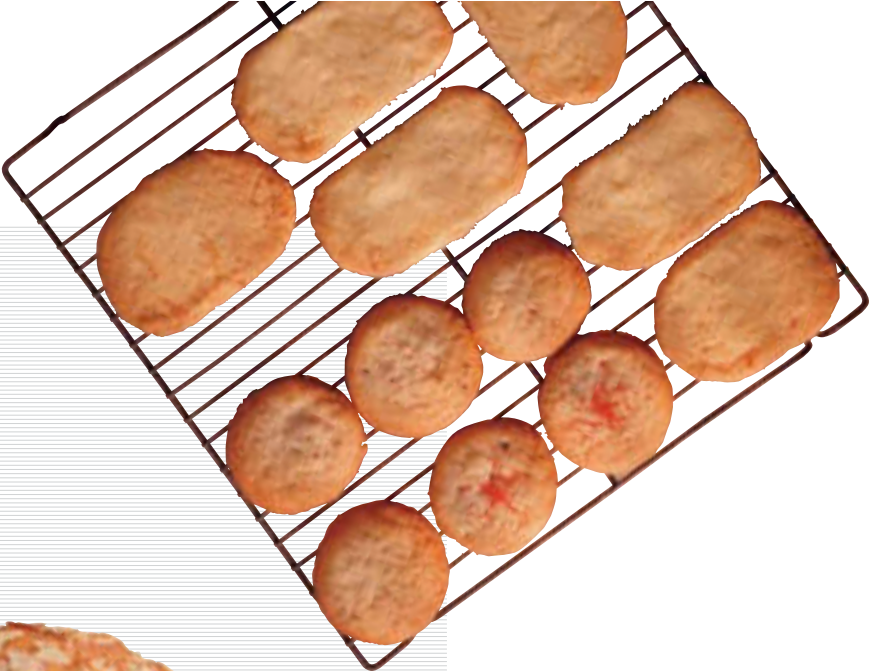
racks

These units have a shelving design and are made of stainless steel. Racks move on four revolving wheels (100 mm in diameter) and two of those wheels have brake-gear.

The KSh-1 rack for oven trays is designed to stack, move and store standard size (470x580 mm) bakery and confectionary trays as well as electric oven pallets.

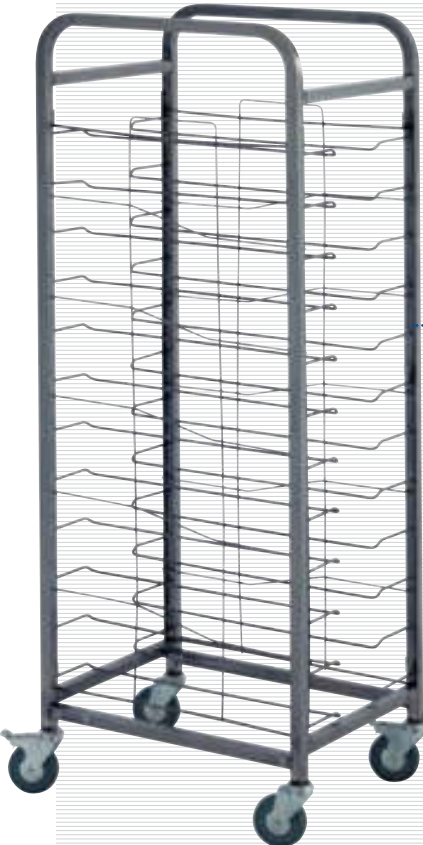
The KSh-2 tray for gastro tanks is designed to stack, store and move standard size gastro tanks as well as to move standard GN-1/1 and GN-2/1 gastro tanks from kitchen units to food distribution lines and back.

The KSh-3 rack for trays is designed to move trays with dirty dishes from a catering establishment mess hall to washing unit.



2 шпилька для гастроемкостей

Шпилька для гастроемкостей КШ-2 предназначена для складирования, хранения, а также транспортировки стандартных гастроемкостей GN1/1 и GN2/1 из кухонного отделения к линиям раздачи питания и обратно.



3 шпилька для подносов

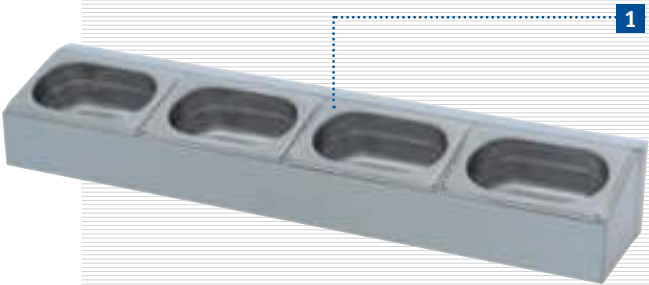
Шпилька для подносов КШ-3 предназначена для перемещения подносов с грязной посудой на предприятиях общественного питания из зала в моечное отделение.



Модель model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	количество секций number of sections	масса, кг weight, kg
КШ-1 KSh-1	590	680	1570	12	26
КШ-2 KSh-2	530	600	1570	12	26
КШ-3 KSh-3	440	600	1570	12	22

Холдеры используются для кратковременного хранения начинок и ингредиентов для приготовления различных блюд, таких как блины, пицца, пирожки и т.п.

ХОЛДЕРЫ



Холдеры представляют собой металлические подставки под gastronorm емкости выполненные из нержавеющей стали.

Предприятие выпускает две модификации подставок под gastronorm емкости:

- 1 ПГ-4 – на четыре gastronorm емкости GN 1/9×65;
- 2 ПГ-6 – на шесть gastronorm емкостей GN 1/9×65.



holders

Holders are metallic racks for placing underneath gastronorm containers and are made from stainless steel.

They are used for the temporary storage of fillings and ingredients for the preparation of various dishes such as pancakes, pizza, pies, etc.

The factory produces two gastronorm container rack models:

- 1. PG-4 – for four hotel pans GN 1/9×65
- 2. PG -6 – for six hotel pans GN 1/9×65

Модель model	длина, мм length, mm	ширина, мм width, mm	высота, мм height, mm	количество gastronorm емкостей number of gastro tanks	масса, кг weight, kg
ПГ-4 PG-4	710	135	100	4	2,3
ПГ-6 PG-6	1060	135	100	6	3,3



www.atesy.ru