



ТЕПЛОВОЕ оборудование

СОДЕРЖАНИЕ

Электроплита «Традиция» 1

Жарочные шкафы 9

Гастрономическая линия
для малых кухонь «Таверна» 12

- электроплита 14
- электросковорода 15
- фритюрница 16
- мармит 18
- нейтральный стол 19
- тумба-подставка 20



электроплита ТРАДИЦИЯ

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Электрическая плита с жарочным шкафом и четырьмя квадратными конфорками «Традиция» ЭПШЧ-9-4-16 предназначена для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания.

электроплита ТРАДИЦИЯ серия 900

Плиту отличает стильный дизайн: классические формы, большая дверь духового шкафа и специально разработанные ручки управления.

Предусмотрена световая индикация работы конфорок и духового шкафа.

Регулируемые по высоте ножки имеют телескопическую конструкцию, которая компенсирует неровности пола.

Плита имеет объемный духовой шкаф.

Быстрое время выхода конфорок на максимальную температуру 510-540°C за 15 минут. Высокая электробезопасность и первая категория надежности конфорок.

electric stove Tradition (series 900)

Electric range Tradition (EPShCh-9-4-16) is an electric range with cabinet oven and four square burners is designed for catering establishments to cook various dishes.

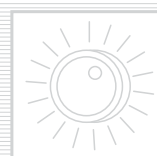
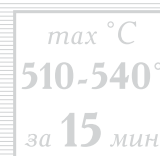
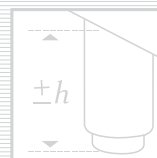
Stylish design, classic appearance, large cabinet oven door and specially designed control panel handles.

Light indicators of burners and oven operation.

Legs telescopic design providing for height adjustment to compensate for possible floor irregularities.

Large volume cabinet oven.

Fast burner heating to 510-540°C in 1.5 minutes. High electric safety and first class reliability of burners.



1 конфорки

Конфорки плиты выполнены по первой категории надежности (трубчатый электронагреватель заливается чугуном).

Благодаря высокой теплопередаче от нагревательного элемента к телу конфорки осуществляется ее быстрый нагрев и достигается температура до 540°C на поверхности за 15 минут.

Конфорки могут длительно работать на максимальной мощности.

Нагретая рабочая поверхность выдерживает попадание воды из кипящих емкостей.

Предусмотрены четыре режима регулировки температуры конфорок.

Толщина конфорок 30 мм, что обеспечивает повышенную прочность и устойчивость к ударам емкостей при их установке и перемещении по рабочей поверхности плиты.

Квадратная форма конфорок уменьшает расход электроэнергии, по сравнению с конфорками прямоугольной формы, т.к. при нагревании кастрюль, баков (как правило, круглой формы) эффективнее используется нагреваемая поверхность.

Конфорки образуют единую поверхность, гарантирующую свободное перемещение емкостей по плите.

range burners

The cabinet oven's range burners are manufactured to match the first class category of reliability (tubular electric heating element is coated with cast iron).

Due to high heat transfer rate from the heating element the burner body surface temperature can reach 540°C in 15 minutes.

The range burners have high durability under extended maximum temperature mode of operation.

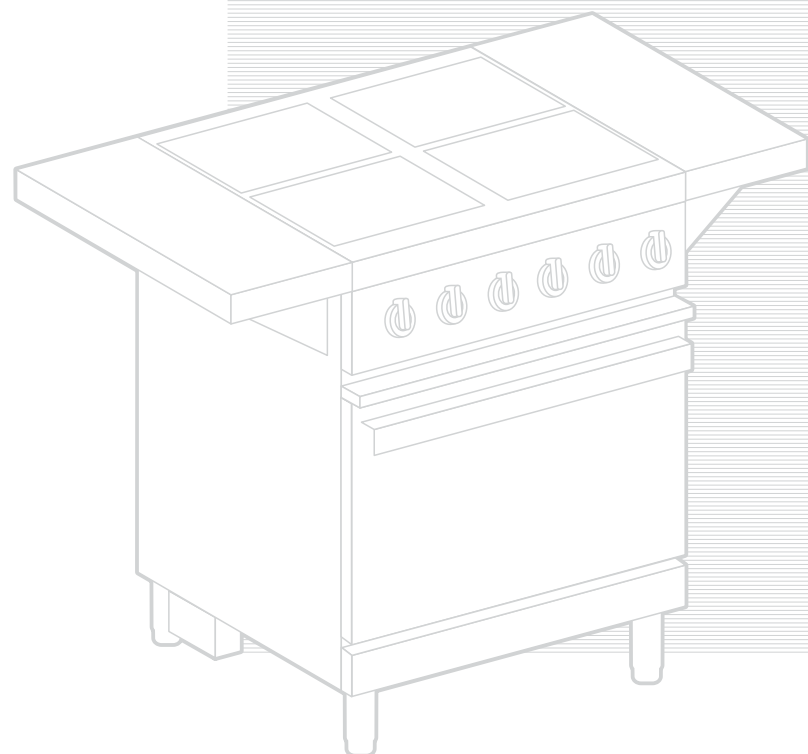
Heated working surface withstands water impact from boiling pots.

Burner temperature has four preset levels of adjustment.

The burners are 30 mm thick providing increased durability and resistance to impacts from pots during installation and movement across the oven working surface.

Range burners square configuration reduces electric energy consumption compared to range burners of rectangular configuration due to more efficient usage of heated surface (since most pots and pans have round form).

Range burners form a single working space to guarantee free movement of holding capacities across the oven surface.



2 духовой шкаф

Утепление духовки обеспечивает равномерную температуру по ее объему, что позволяет при приготовлении блюд получать наилучший результат.

Духовой шкаф имеет специальные амортизаторы, предотвращающие удары двери о стенку, а также резиновый уплотнитель, препятствующий утечке тепла через щели между камерой духового шкафа и дверью.

Время выхода духовой камеры на максимальную температуру 250°C — 20 минут.

Нижняя группа ТЭНов духового шкафа закрыта массивным экраном-поддоном, выполняющим две функции:

- предотвращает пригорание продуктов на нижнем противне;
- создает равномерную температуру в камере духового шкафа.

Плита имеет канал дымоудаления, через который выводятся продукты сгорания, благодаря этому не портится вкус пищи и не коптится передняя панель плиты.

cabinet oven

Cabinet oven insulation provides even heat distribution for the entire oven space providing for best cooking results.

The oven is equipped with special shock-absorbers to prevent the door from hitting cabinet walls as well as with rubber sealant to prevent the heat losses through the gaps between the oven cabinet chamber and the door.

The maximum temperature of 250°C can be achieved in 20 minutes.

The lower group of tubular electric heating elements is covered by a screen-tray that has two functions:

- to prevent food from sticking to the lower baking tray;
- to distribute temperature inside the cabinet oven evenly.

The oven has a smoke removal channel to remove combustion products in order to preserve food taste and prevent the oven's front panel blackening.

3 дверь духового шкафа

Дверь имеет усиленные петли с роликовым механизмом, срок службы петель рассчитан на 250 тыс. открываний.

Дверь плиты выдерживает нагрузку до 80 кг.

Удобная ручка духового шкафа выполнена из нержавеющей стали, температура на ручке не превышает 40°C.

Утепление двери обеспечивает безопасную температуру (до 60°C) на внешней поверхности двери.

cabinet oven door

The door has reinforced hinges with roller mechanism with a service life of up to 250,000 openings.

The oven door can withstand loads of up to 80 kg.

The oven cabinet handy handle is made of stainless steel and keeps the handle surface temperature below 40 °C.

The door's insulation provides safe temperature (below 60 °C) on the external surface.

4 дополнительный столик

Плита комплектуется дополнительными столиками, увеличивающими рабочую поверхность плиты. Столики выдерживают нагрузку до 80 кг

additional side tables

The cabinet oven is supplied with additional side tables to increase its working surface. The tables are designed to withstand of up to 80 kg load.

2

4

3

6 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 учетом 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.

Ручки панели управления сделаны в индивидуальном (серо-голубом), фирменном стиле предприятия.

Лампы индикации сигнализируют о работе конфорок и духового шкафа.

control panel

Control panel heat insulation special design keeps the surface temperature below 50°C to safeguard operating personnel from burns.

The control panel (operating mode switches and temperature regulators) is located on the range upper part to meet ergonomics requirements and ease operation.

The handles are made of crash-proof and heat-resistant plastic material and have large dimensions making them easier to handle.

Control panel handle markings are made of durable plastic material capable of withstanding sustained mechanical impacts.

Control panel handles grey-blue color matches ATESY corporate style.

Indicator lights provide indication of burners and cabinet oven operating mode.

6 НОЖКИ

Плита имеет регулируемые по высоте ножки, позволяющие устранять возможные неровности пола.

legs

The cabinet oven has adjustable legs to compensate for possible floor irregularities.

длина, мм length, mm	700(1100*)
ширина, мм width, mm	900
высота, мм height, mm	900
масса, кг weight, kg	180
напряжение, В voltage, V	380
мощность, кВт power, kW	16
температура конфорки, °C range burner temperature, °C	540
температура внутри духового шкафа, °C oven chamber internal temperature, °C	320
внутренний размер жарочной камеры, мм oven chamber internal dimensions, mm	500×600×370

* с дополнительными столиками
with additional tables

7 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



safety tray

The cabinet oven is supplied with a safety tray to remove food debris accumulating during cooking or in the process of burners sanitary cleaning.



Регулировка
нагрева конфорок

Регулировка температуры
духового шкафа

Надежность плиты подтверждают 32 проведенных 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. Испытания на нагрев с измерением температурного поля по внешней поверхности плиты.
7. Испытание работоспособности плиты в условиях перегрузки: при подаче электрического тока повышенного напряжения.
8. Определение равномерности нагрева рабочего пространства жарочного шкафа плиты.
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 пожароопасность.
18. Испытания на среднее время восстановления температуры.
19. Динамические испытания механизма открывания двери духового шкафа (250 тыс. открываний)
20. Статические испытания механизма открывания двери весом 80 кг.
21. Испытание эффективности защитных экранов электрической плиты.
22. Испытание эффективности теплоизоляции духового шкафа.
23. Испытание эффективности термопереходников.
24. Испытание равномерности нагрева конфорок.
25. Испытание работоспособности конфорок при заливке водой.
26. Испытание электроплиты на залив солеными растворами.
27. Испытание плиты на отказ в камере холода.
28. Испытание плиты на отказ в климатической камере (повышенная влажность).
29. Статические испытания дополнительных столиков.
30. Ударные механические испытания конфорок при максимальном разогреве. Проверка прочности чугуна и помещенных внутрь ТЭНов.
31. Испытание скорости нагрева конфорок.
32. Определение КПД конфорок.

32 tests

The cabinet oven reliability has been proved by 32 tests:

1. Electric insulation strength control in unheated mode.
2. Nominal power consumption measurement.
3. Electric insulation strength under working temperature.
4. Measurement of current leakage under working temperatures and in unheated mode.
5. Average operation until failure test.
6. Heating test with external oven surfaces temperatures measurements.
7. Test of operational capabilities under higher voltage overload.
8. Cabinet oven chamber work space even heating distribution test.
9. Handle markings mechanical and chemical wear test.
10. Legs mechanical strength and horizontality of oven installation test.
11. Mechanical and electric joints tests under transportation mode (vibrostand test).
12. Safety test for touching current-carrying electric oven parts.
13. Safety joints test.
14. Electromagnetic interference test.
15. Durability tests.
16. Serviceability tests.
17. Fire safety tests.
18. Temperature recovery average time test.
19. Oven chamber door opening mechanism dynamic tests (250,000 openings).
20. Door opening mechanism static load (80 kg) tests.
21. Electric oven safety screens efficiency tests.
22. Oven chamber insulation efficiency tests.
23. Thermo adapters efficiency tests.
24. Range burners heating even distribution tests.
25. Range burners operability under splashed water.
26. Range burners operability under splashed salty liquids.
27. Cold chamber tests (oven operability under freezing temperature environment).
28. Climatic tests (oven operability in high humidity environment).
29. Additional tables static tests.
30. Range burners mechanical impacts tests under maximum heating. Cast iron and sealed tubular electric heating elements durability tests.
31. Range burners heating speed tests.
32. Range burners efficiency tests.



ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ



ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ

cabinet ovens

Cabinet ovens are designed to cook various meat, fish and vegetable dishes as well as pastry.

Inside the oven chamber there are two electrical heaters — at the top and bottom. They provide even distribution of temperature all over the chamber space. The temperature inside each chamber is adjusted by a separate heat regulator that provides smooth adjustment and temperature stability. Maximum temperature inside the oven chamber is 330 °C, heating time — 30 minutes.

The door's and oven chamber insulation provide stable thermal regime, low temperatures of external surfaces and overall safe personnel working conditions.

Oven trays and internal surfaces are made of carbon steel.

Control panels, doors and handles are made of stainless steel providing the cabinet oven with an excellent appearance, increased operational life and easy cleaning conditions.

The cabinet's doors are equipped with reinforced roller-type hinges designed to withstand 250,000 times of door opening and closing.

Fumes are removed through a branch pipe (80 mm in diameter) on top of the cabinet that provides connection to the ventilation system. This design significantly improves cleaning conditions for the personnel making it easier to clean the cabinet's external surfaces.

The EShV-2 cabinet oven is installed on a stand 390 mm high to provide optimum level of oven chambers for personnel access.

Our company manufactures three types of cabinet ovens:

1. EShV-1 with one oven chambers;
2. EShV-2 with two oven chambers;
3. EShV-3 with three oven chambers.

Предприятие АТЕСИ выпускает жарочные шкафы в трех вариантах:

- 1 с одной жарочной камерой ЭШВ-1;
- 2 с двумя камерами ЭШВ-2;
- 3 с тремя камерами ЭШВ-3.

Жарочный шкаф предназначен для приготовления различных мясных, рыбных, овощных блюд, а также изделий из теста.

Внутри жарочного шкафа имеется по два электронагревателя, расположенных на верхней и нижней её части. Благодаря тому, что регулировка температуры верхней и нижней зоны производится отдельно, жарочный шкаф равномерно разогревается по всему объему духовки. Максимальная температура внутри жарочной камеры 320°C, время разогрева — до 30 минут.

Теплоизоляция гарантирует стабильность температурного режима и безопасную работу персонала, что обеспечивается невысокой температурой на внешних поверхностях шкафа.

Двери жарочных камер, ручки и панели управления выполнены из пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает жарочному шкафу безукоризненный внешний вид при длительной эксплуатации и облегчает уборку камер. Противни и внутренняя поверхность камер изготовлены из углеродистой стали.

Двери снабжены усиленными петлями с роликовым механизмом. Срок службы петель рассчитан на 250000 открываний двери.

Возможное дымоудаление осуществляется путем присоединения изделия через патрубок диаметром 80 мм, расположенный в верхней части шкафа, к вытяжной системе помещения. Это существенно улучшает гигиену труда обслуживающего персонала и облегчает процесс очистки внешних поверхностей жарочного шкафа.



Жарочный шкаф АТЕСИ на Вашей кухне обеспечит Вам:

1. Своевременное приготовление блюд.
2. Качественную тепловую обработку продуктов благодаря равномерному распределению температуры в камере.
3. Длительный срок эксплуатации приборов на панели управления, дверей, всего жарочного шкафа.
4. Безопасную работу персонала.
5. Комфортные условия труда обслуживающего персонала.



Модель / model	ЭШВ-1 / EShV-1	ЭШВ-2 / EShV-2	ЭШВ-3 / EShV-3
длина, мм / length, mm	830	830	830
ширина, мм / width, mm	820	820	820
высота, мм / height, mm	1445	1620	1870
масса, кг / weight, kg	100	150	200
напряжение, В / voltage, V	220	380	380
мощность, кВт / power, kW	5	10	15
количество секций / number of sections	1	2	3
температура внутри жарочной камеры, °C oven chamber internal temperature, °C	50-330	50-330	50-330
внутренний размер секции, мм oven chamber internal dimensions, mm	500×600×370	500×600×370	500×600×370





гастрономическая линия для малых кухонь ТАВЕРНА

Малогабаритная, экономичная, надежная линия «Таверна» (серия 400) позволит Вам в условиях ограниченного пространства приготовить самый широкий ассортимент блюд на любой вкус.

Все элементы кухонной линии изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Линия по Вашему желанию может быть укомплектована панелями из нержавеющей стали, которые защищают стены от попадания жира и других пищевых продуктов в процессе приготовления.

Для малых помещений может использоваться верхняя часть без подставок.

Конструкция позволяет осуществлять тщательную санитарную уборку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации линии.

Если Вы не желаете покупать полный комплект линии, можете выбрать необходимые модули по своему усмотрению.

Кухонная линия «Таверна» может устанавливаться в пристенном или островном варианте, что позволит оптимально использовать пространство Вашей кухни.

Линия состоит из следующих модулей:

- 1 электроплита;
- 2 электросковорода;
- 3 фритюрница;
- 4 мармит;
- 5 нейтральный стол;
- 6 тумба-подставка.

Taverna gastronomic range for small kitchens

The compact, economical, reliable Taverna range (series 400) allows you to prepare a wide array of dishes catering for any taste in a limited amount of space.

All the components of the cookery range are made from food-grade stainless steel.

If you wish, the range can be equipped with stainless steel panels to protect the sides from fat and other food substances falling during cooking.

When preparing food in very small areas, the outside part can be used without the legs.

The model's construction allows you to perform the painstaking task of thoroughly cleaning all its surfaces and small parts which come in contact with food during the cooking process.

If you don't want to buy the full range of appliances, you can select only those which satisfy your needs.

The Taverna cooking range can be installed adjacent to the wall or surrounded by open space, allowing you to optimize the area you have available in your kitchen.

The range consists of the following models:

1. Electric range (one- and two-sectional)
2. Electric fry pan
3. Deep-fat fryer (one- and two-sectional)
4. Hot food warmer (one- and two-sectional)
5. Neutral table (one- and two-sectional)
6. Cabinet stand

1 Электроплита

Электроплита предназначена для приготовления и разогрева различных блюд.

Ступенчатый регулятор температуры устанавливает шесть уровней нагрева, что позволяет плавно регулировать температуру.

Электроплита компактна и при этом имеет необходимую для профессиональной кухни мощность. Нержавеющий корпус позволяет производить чистку и уборку синтетическими моющими средствами.

Выпускается в двух модификациях: с одной и двумя конфорками.



electric range

The electric range is designed to cook various dishes and warm up holding capacities with food products.

The graded temperature regulator establishes six levels of heating providing for smooth temperature adjustment.

The range's major advantages include the combination of compact size and high electric power as well as stainless steel body that provides for cleaning with synthetic detergents.



Модель model	одноконфорочная one range	двухконфорочная one range
длина, мм length, mm	300	600
ширина, мм width, mm	400	400
высота, мм height, mm	320	320
масса, кг weight, kg	7,5	14,5
напряжение, В voltage, V	220	220
мощность, кВт power, kW	2	2×2
температура, °C temperature, °C	50-350	50-350

2 Электросковорода

На электросковороде Вы можете приготовить различные мясные, рыбные и овощные блюда.

Одна половина рабочей поверхности — гладкая, другая — ребристая. Продукты, поджаренные на ребристой поверхности имеют более аппетитный вид.

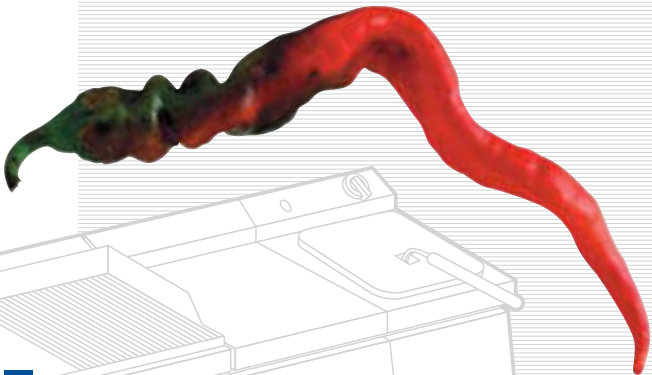
Специальная форма термоэлектронагревателя позволяет добиваться равномерного распределения температуры по всей поверхности электросковороды. А регулятор температуры позволяет проводить плавную регулировку нагрева. Время достижения температуры 185°C не более 5 минут.

Электросковорода снабжена емкостью для стекающего масла.

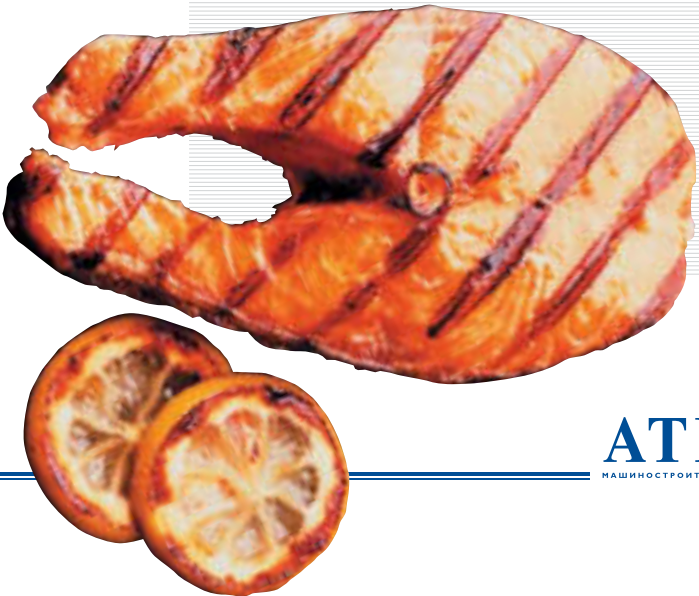
electric fry pan

The electric fry pan is designed to cook meat, fish and chicken steaks as well as various vegetable dishes.

One half of the pan's working surface is smooth while the other half is ribbed. Food prepared on the ribbed surface looks more appetizing. The tubular electric heating element's special design provides for even heat distribution on the entire electric fry pan surface while the heat regulator provides for smooth heat adjustment. Heating to 185°C requires not more than 5 minutes. The electric fry pan is supplied with removable tray for trickling oil and fat



длина, мм length, mm	600
ширина, мм width, mm	400
высота, мм height, mm	320
масса, кг weight, kg	10,1
напряжение, В voltage, V	220
мощность, кВт power, kW	4
температура, °C temperature, °C	50-350



3 фритюрница

Предназначена для приготовления различных видов продуктов в разогретом жире (фритюре).

Состоит из блока управления, фритюрной ванны, технологического садка и крышки. Блок управления включает терморегулятор и трубчатый электронагреватель (ТЭН) итальянского производства, отличающийся надежностью в работе и длительным сроком эксплуатации. Терморегулятор способен поддерживать температуру фритюра в диапазоне от 35 до 200°C.

Фритюрная ванна состоит из корпуса и самой ванны. Технологический садок выполнен из нержавеющей стали и имеет удобную ручку с «холодной» пластиковой вставкой, которая предотвращает выскальзывание садка из рук.

Съемный блок управления дает возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны.

Выпускается в двух модификациях: с одним и двумя садками.

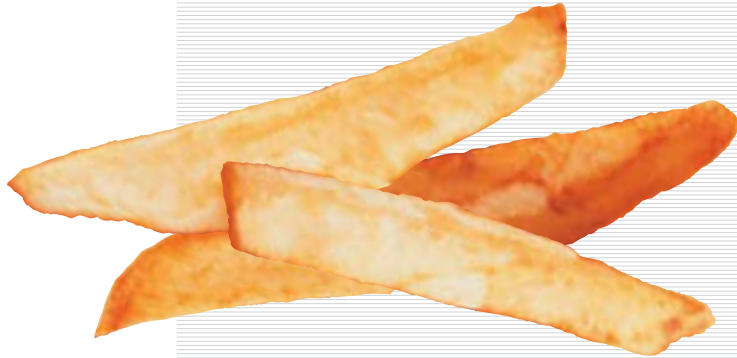
deep-fat fryer

The deep-fat fryer is designed to prepare various dishes in hot deep fat.

The unit includes a control panel, a deep fat tank, a cage and a cover. The control panel includes a thermal regulator and a reliable tubular electric heating element with long-life performance. The thermal regulator provides for maintaining deep fat temperature in the range between 20°C and 250°C.

The deep fat tank consists of the case and the tank itself. The cage is made of stainless steel and has a convenient handle with «cold» wooden filling plate to prevent the cage from slipping out of hands.

The removable control panel provides for sanitary cleaning of the deep fat tank.



Модель model	односекционная one section	двухсекционная two section
длина, мм length, mm	300	600
ширина, мм width, mm	400	400
высота, мм height, mm	320	320
масса, кг weight, kg	9,8	17,0
напряжение, В voltage, V	220	220
мощность, кВт power, kW	2	2×2
объем ванны, л tank volume, l	16	16×2
объем фритюра, л oil volume, l	9	9×2
температура, °C temperature, °C	35-200	35-200



4 мармит

Мармит предназначен для поддержания в горячем состоянии гарниров, супов, соусов.

Электронагреватель позволяет поддерживать температуру до 70°C.

Выпускается в двух модификациях:

- 1. Односекционный – одна гостроемкость GN-1/2×150
- 2. Двухсекционный – одна гостроемкость GN-1/2×150 и две GN-1/3×100.

hot food warmer

The hot food warmer (dry type) is designed to keep warm garnishes, soups and sauces.

Under each gastro tank there is a tubular electric heating element. The heating elements and a thermal regulator provide for maintaining the temperature in the range between 20°C and 70°C.

The warmer is produced in two modification:

- 1. One-sectional – one GN-1/2×150
- 2. Two-sectional – one GN-1/2×150 and two GN-1/3×100.



Модель model	односекционный one section	двухсекционный two section
длина, мм length, mm	300	600
ширина, мм width, mm	400	400
высота, мм height, mm	320	320
масса, кг weight, kg	6,5	12,3
напряжение, В voltage, V	220	220
мощность, кВт power, kW	0,27	2×0,27
температура, °C temperature, °C	35-70	35-70

5 нейтральный стол

Нейтральный стол предназначен для сервировки и приготовления различных продуктов, а также для установки дополнительного оборудования, приспособлений и вспомогательной посуды.

Нержавеющая поверхность стола позволяет помещать продукты и полуфабрикаты непосредственно на нее.

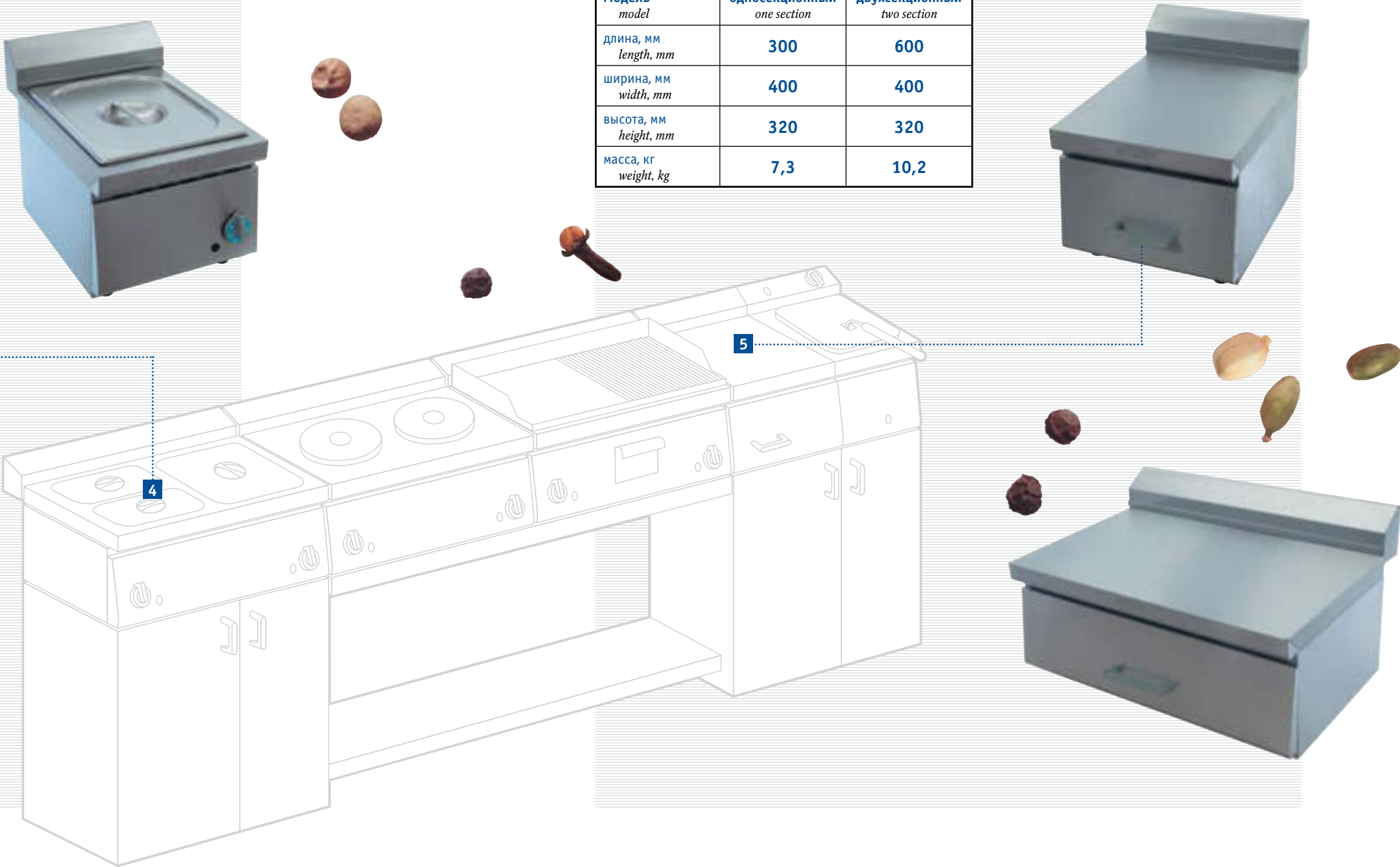
Выпускается в двух модификациях: одно- и двухсекционный.

neutral table

The neutral table is designed to serve and prepare various food products as well as to accommodate additional equipment, appliances and auxiliary dishware.

The table's stainless steel top provides for putting food stuffs and semi-finished products directly on its surface.

Модель model	односекционный one section	двухсекционный two section
длина, мм length, mm	300	600
ширина, мм width, mm	400	400
высота, мм height, mm	320	320
масса, кг weight, kg	7,3	10,2



6 тумба-подставка cabinet-stand

Универсальная тумба-подставка для оборудования выполняет две функции: с одной стороны, она используется как подставка под технологическое оборудование линии, с другой стороны, в ней могут храниться инвентарь и сухие виды продуктов.

The multipurpose cabinet-stand for equipment has two major functions: it is designed as a stand for the line's technical equipment while at the same time it may be used to store utensils and various groceries (cereals, spices).

длина, мм length, mm	600
ширина, мм width, mm	340
высота, мм height, mm	700
масса, кг weight, kg	30,6



