ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



БАРНОЕ
и холодильное оборудование

СОДЕРЖАНИЕ







Барные витрины «Сакура» **1**

тепловая витрина **3**

холодильная витрина **4**

суши-кейс **6**

Рыбная линия «Виламора» **8**

рыбная витрина **10**

кассовый стол **12**

Витрина для компонентов пиццы «Болоньезе» **13**

«Болоньезе-6» **15**

«Болоньезе-8» **16**



барные витрины

САКУРА

桜



ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

барные витрины
САКУРА

Барные витрины «Сакура» были специально разработаны для российского рынка. Модели отличаются высоким качеством, что ставит их в один ряд с европейскими аналогами. Строгий дизайн и элегантный вид идеально впишутся в любой интерьер. Габариты витрин рассчитаны для использования их в местах с ограниченным пространством.

Витрины предназначены для демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд.



Со стороны покупателя витрины имеют изогнутое стекло, выполненное в строгом профессиональном стиле, которое легко снимается, что позволяет удобно и эффективно производить санитарную обработку.

Со стороны продавца витрины имеют раздвижные дверки-купе, которые экономят рабочее пространство персонала.

Пластиковые ножки идеально соприкасаются с поверхностью стола, не царапая ее.

Холодильная витрина и суши-кейс имеют под гастроемкостью специальное дренажное отверстие, через которое сливается жидкость.

При изготовлении используется только нержавеющая сталь.

Предприятие АТЕСИ производит три вида барных витрин «Сакура»:

1. **тепловая витрина;**
2. **холодильная витрина;**
3. **суши-кейс.**

Sakura bar glass display cabinets

The Sakura bar glass display cabinets were specially developed for the Russian market. The models are distinguished by their quality, putting them on a par with their European counterparts. Only stainless steel is used during their manufacture. Their rigid design and elegant appearance ensure they fit perfectly into any interior. The cabinets' external dimensions were calculated with a view to use in areas with limited available space.

The cabinets are designed for short-term storage and display of pre-prepared dishes.

On the customer side, the display cabinets have curved glass manufactured in a very professional style and easy to remove, which allows cleaning to be carried out manageably and efficiently. On the salesperson side, the cabinets have little compartments with sliding doors, which saves staff workspace.

The plastic legs attach perfectly to the metal surface without scratching it.

The refrigerating display cabinet and sushi case have a special drainage hole under the gastronorm container, which liquid runs through.

The company produces three models of bar display cabinets:

1. *Heated display cabinet;*
2. *Refrigerating display cabinet;*
3. *Sushi case.*

1 тепловая витрина

1 *heated display cabinet*

The heated display cabinet is designed for short-term storage of hot main dishes.

There is a TEH (Tubular Electric Heater) underneath every gastronorm container, enabling food to be stored at a high temperature of up to 80°C. The cabinet is fitted with backlighting.

The models being produced are designed to accommodate four or five gastronorm containers GN 1/2×40.

Предназначена для кратковременного хранения горячих вторых блюд.

Под каждой гастроемкостью расположен ТЭН, обеспечивающий поддержание пищи в горячем состоянии, до 80°С. Имеет подсветку.

Выпускаемые модели предназначены для размещения четырех или пяти гастроемкостей GN 1/2×40.







тепловая витрина, вид сзади
heated display cabinet, rear view

длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	высота, мм *height, mm*	напряжение, В *voltage, V*	мощность, кВт *power, kW*	кол-во гастроемкостей *number of gastro tanks*
1200	410	250	220	0,5	4
1500	410	250	220	0,7	5



2 холодильная витрина

Предназначена для кратковременного хранения холодных блюд и закусок.

Витрина снабжена холодильным агрегатом Danfoss. Температурный режим от +2 до +10°С достигается в течение нескольких минут. Температура указывается на дисплее внутри камеры. Имеет подсветку.

Выпускаемые модели предназначены для размещения трех или четырех гастроемкостей GN 1/2×40.





2 *refrigerating display cabinet*

Refrigerating display case is designed for short-term storage of cold dishes and snacks.

The display cabinet is equipped with the Danfoss cooling unit. A temperature setting between +2° and +10°C is achieved over the course of a few minutes. The temperature is indicated on the display inside the cabinet. The cabinet is fitted with backlighting.

The models being produced are designed to accommodate three or four gastronorm containers GN 1/2×40.





холодильная витрина, вид сзади
refrigerating display cabinet, rear view



桜

длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	высота, мм *height, mm*	напряжение, В *voltage, V*	мощность, кВт *power, kW*	кол-во гастроемкостей *number of gastro tanks*
1200	410	250	220	0,16	3
1500	410	250	220	0,17	4



1 суши-кейс

Предназначен для кратковременного хранения популярных японских блюд, таких как суши, сушими, ролы и др.

Суши-кейс снабжен холодильным агрегатом Danfoss. Распределение холода производится снизу и сверху, распределяется равномерно, не заветривая продукты, сберегая их от замораживания и высыхания. Температурный режим от +2 до +4°С достигается в течение нескольких минут.

Температура указывается на дисплее внутри камеры.

Выпускаемые модели предназначены для размещения трех или четырех гастроемкостей GN 1/2×40.





1 *sushi case*

Sushi case is designed for short-term storage of popular Japanese dishes such as Sushi, Sashimi, sushi rolls and so on.

The sushi case is equipped with the Danfoss cooling unit. Cold air is uniformly distributed from above and below, to prevent the product from drying out or congealing. A temperature setting between +2 and +4°C is attained over the course of a few minutes.

The models being produced are designed to accommodate three or four gastronorm containers GN 1/2×40.

桜







суши-кейс, вид сзади
sushi case, rear view

длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	высота, мм *height, mm*	напряжение, В *voltage, V*	мощность, кВт *power, kW*	кол-во гастроемкостей *number of gastro tanks*
1200	410	250	220	0,15	3
1500	410	250	220	0,15	4









рыбная линия
ВИЛАМОРА

Рыбная линия «Виламора» предназначена для размещения, охлаждения и демонстрации свежей рыбы и других морепродуктов в магазинах, в рыбных ресторанах и кафе, на рынках и т.д.

Витрины обладают наклонной открытой ванной для размещения искусственного льда, на который выкладывается живая рыба или другие свежие морепродукты. Линия комплектуется кассовым столом, на котором размещается кассовый аппарат для удобства ведения расчетов с покупателями.

Vilamora series

The Vilamora series is designed for storing, refrigerating and displaying fresh fish and other seafood in shops, markets, fish restaurants, cafes and so on.

The Vilamora consists of two refrigerated display cabinets measuring 1200 and 1500 mm and a cash register. The cabinets contain an uncovered, inclined tub filled with artificial ice, on which live fish or other types of fresh seafood are laid out, and a desk for the cash register, to enable payment to be settled with customers in a convenient manner.





В состав рыбной линий «Виламора» входят:

1. **две охлаждаемых витрины размером 1200 и 1500 мм;**
2. **кассовый расчетный модуль.**

1 рыбная витрина

Витрина полностью устраняет специфический рыбный запах, т.к. кратковременное хранение и предпродажная демонстрация осуществляется путем выкладки продукта на лед, который является очень важным элементом при хранении рыбных деликатесов. Конструкция витрины «Виламора», в сочетании с технологией хранения, идеально держит необходимую температуру от +2° до +6°С, позволяя продуктам оставаться свежими в течение многих часов.

Конструкция витрины позволяет легко ее декорировать, для придания эстетического внешнего вида, вписывающегося в интерьер любого ресторана.

Охлаждение нижней стенки ванны происходит за счет встроенной холодильной системы фирмы «Danfoss», позволяющий сохранить как можно дольше лед, который неизбежно тает, контактируя с внешней средой.

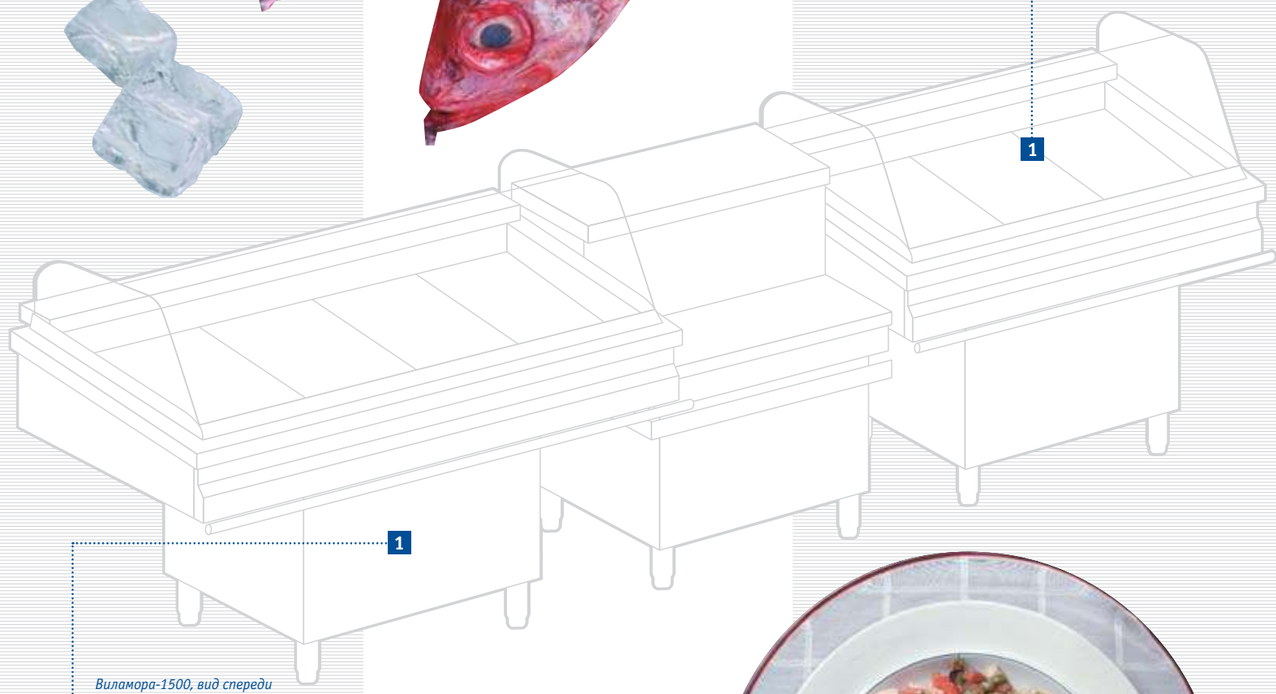
Для увеличения рабочего объема витрины и исключения попадания грязи и пыли на продукты, охлаждаемый объем закрыт стеклами.

Все элементы витрины, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Переднее стекло откидывается и фиксируется в открытом состоянии, что облегчает ежедневную санитарную обработку.

Телескопические ножки позволяют устранить неровности пола, а дополнительная съемная полочка обеспечивает рабочему персоналу дополнительный комфорт при обслуживании.

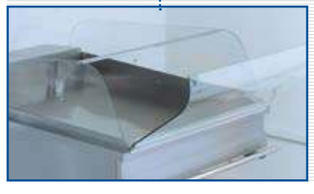




Виламора-1500, вид спереди
Vilamora-1500, front view









Виламора-1200, вид сзади
Vilamora-1200, rear view

1 *fish display cabinet*

The fish display cabinet completely eliminates any unpleasant fishy odors, as fish are kept and displayed in ice for a short while before they are sold: this is an essential element of storing gourmet fish products. The design of the Vilamora display cabinet, in line with storage technology, expertly ensures that the temperature remains between +2° and +6°C, thus keeping the product fresh for hours.

The cabinet's design means it can be decorated easily, adding to the aesthetics of any restaurant interior.

The lower wall of the tub is refrigerated by an inbuilt cooling system made by the Danfoss Company, allowing ice, which invariably melts upon external contact, to be stored for as long as possible.

To increase the cabinet's working capacity and prevent dirt and dust falling on the products, the refrigerated area is enclosed by glass.

All the components of the display cabinet coming into contact with food are made from stainless steel.

The front glass tilts and is fixed open, facilitating everyday cleaning.

Extendible legs eliminate the problem of uneven flooring, and an additional removable shelf provides an extra level of convenience for staff when serving customers.

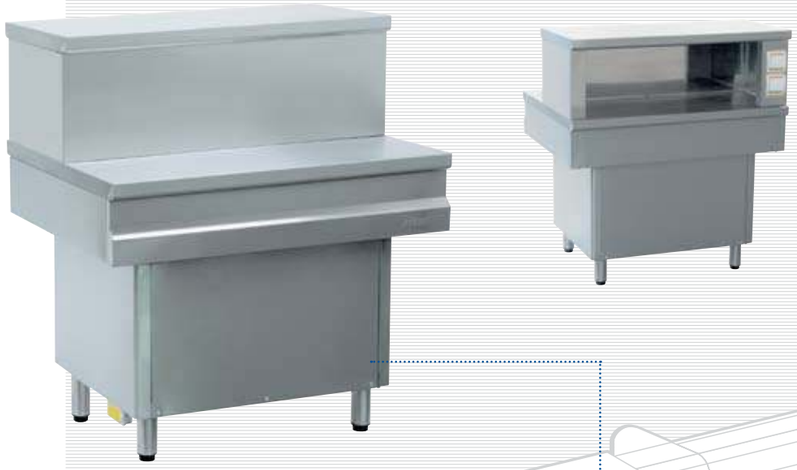


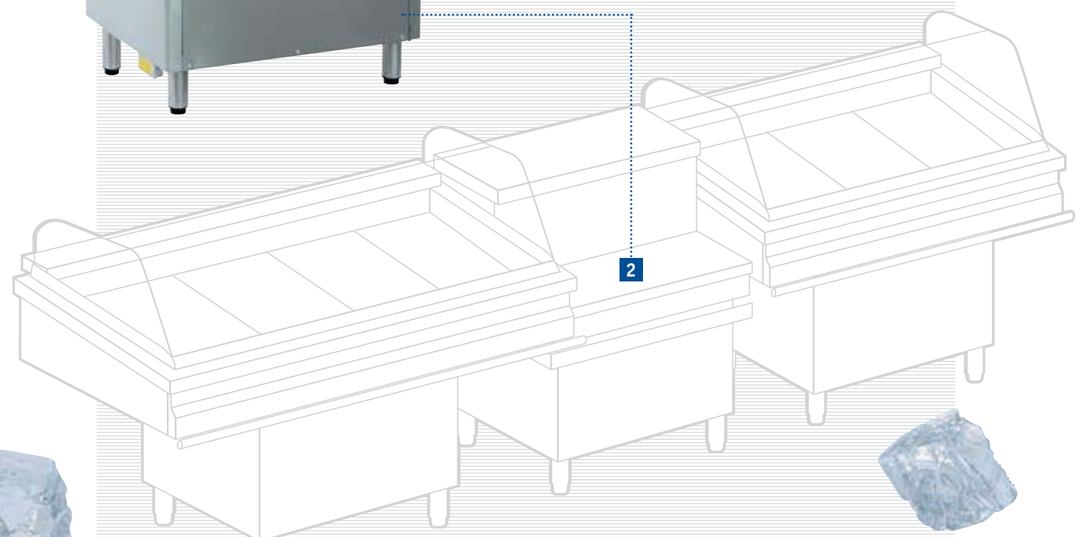
Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	мощность, кВт *power, kW*	напряжение, В *voltage, V*	температура, °С *temperature, °C*
Виламора-1/1200 *Vilamora-1/1200*	**1200**	**1100**	**1210**	**0,6**	**220**	**+2...+6**
Виламора-1/1500 *Vilamore-1/1500*	**1500**	**1100**	**1210**	**0,6**	**220**	**+2...+6**

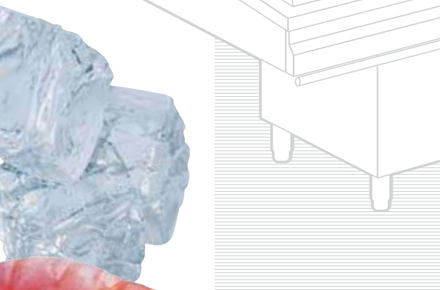


2 кассовый стол

Линейку дополняет кассовый стол, выполненный из нержавеющей стали, который служит вспомогательным элементом.











2 *cash desk*

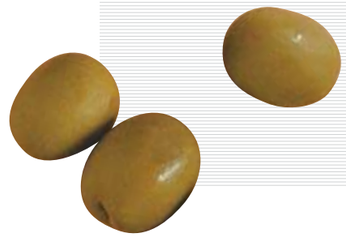
A stainless steel cash desk is added as an accessory to the product range.

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	напряжение, В *voltage, V*
Кассовый стол *Cash desk*	**900**	**700**	**990**	**220**



БОЛОНЬЕЗЕ

витрина для компонентов пиццы







Настольная витрина «Болоньезе» предназначена для кратковременного хранения и демонстрации компонентов пиццы (топингов).

витрина для компонентов пиццы БОЛОНЬЕЗЕ





Данная витрина изготовлена из нержавеющей стали, предназначена для установки гастроемкостей. Температурный режим витрины +2°С...+4°С обеспечивает долгую сохранность компонентов пиццы. Легкий доступ к гастроемкостям помогает легко и быстро начинить пиццу, а стильный дизайн позволяет витрине вписаться в любой интерьер.

Важной особенностью этих витрин является специальная система охлаждения, захолаживающая объем с трех сторон. Витрина работает на хладагенте фреон 134А.

Для дополнительного удобства витрины снабжены выносным дополнительным столиком размером 300×300мм.

Болоньезе-6 с топингами
Bolognese-6 with topings







Предприятие выпускает две модификации витрины для компонентов пиццы:

1. **«Болоньезе-6» на 6 гастроёмкостей GN 1/4×150;**
2. **«Болоньезе-8» на 8 гастроёмкостей GN 1/4×150.**

Болоньезе-6, вид спереди
Bolognese-6, front view





Болоньезе-6, вид сзади
Bolognese-6, rear view



Bolognese glass counter

The Bolognese is a table-top glass counter designed for the short-term storage and display of pizza ingredients (toppings).

The counter is made from stainless steel and is designed to hold gastronorm containers. The temperature of the counter is set at +2° to +4°C, enabling lengthy storage of the pizza toppings. The effective design of the apparatus facilitates quick and easy pizza preparation, and its stylish appearance means the counter goes perfectly with any interior.

One important feature of this glass counter is its special cooling system which keeps the contents chilled from three sides. Refrigerating use freon 134A.

The counter is equipped with an additional ledge measuring 300×300mm, making it more convenient for use.

The company produces two different versions of the pizza topping storage counter:

1. *Bolognese-6, which holds 6 gastronorm containers GN 1/4×150;*
2. *Bolognese-8, which holds 8 gastronorm containers GN 1/4×150.*



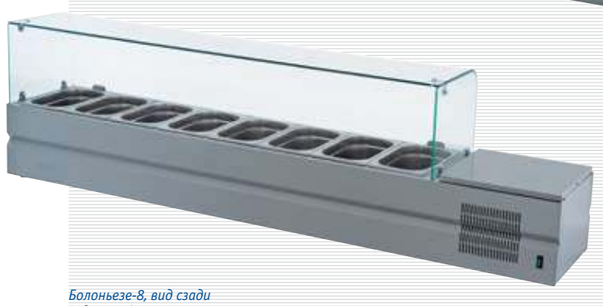
2

Болоньезе-8 с топингами
Bolognese-8 with topings

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*	мощность, кВт *power, kW*	напряжение, В *voltage, V*	температура, °С *temperature, °C*
Болоньезе-6 *Bolognese-6*	**1350**	**310**	**475**	**40**	**0,16**	**220**	**+2...+6**
Болоньезе-8 *Bolognese-8*	**1680**	**310**	**475**	**48**	**0,16**	**220**	**+2...+6**



Болоньезе-8, вид сзади
Bolognese-8, rear view



2

Болоньезе-8, вид спереди
Bolognese-8, front view

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид изделий и их технические характеристики

ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

www.atesy.ru