ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ

СОДЕРЖАНИЕ



Печь для пиццы конвейерная
«РИАЛЬТО».....2



Стол с охлаждаемым объёмом
«ДИКСОН».....6



Столы с гранитной поверхностью
«ДИКСОН».....8



Витрины для компонентов пиццы
«БОЛОНЬЕЗЕ».....10



оборудование для пиццерии

(тепловое и холодильное оборудование)

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



Печь для пиццы конвейерная «РИАЛЬТО»

Самая главная вещь на кухне любой пицерии — это печь для пиццы. Хорошая печь для пиццы — это залог успеха главных блюд в меню, к её выбору нужно использовать особый подход. Мы учли всё самые главные требования при разработке нашей печи для пиццы «Риальто».

Конвейерная печь для пиццы «Риальто» предназначена для выпечки пицц диаметром до 300 мм, бутербродов, гамбургеров, различных полуфабрикатов. Выпекание изделий осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов).

Rialto conveyor pizza oven

A pizza oven is the most important item in the kitchen of any pizzeria. A good pizza oven ensures the success of the main meals on the menu, so one must choose a pizza oven carefully. We took all the most important requirements into account when creating our Rialto pizza oven.

The Rialto conveyor pizza oven is designed for baking pizza with a diameter of up to 300 mm, sandwiches, hamburgers and different types of pre-made food. Baking is performed by infrared heat radiation from electric heaters (EH).



Сами ТЭНы расположены сверху и снизу конвейера, они имеют раздельную регулировку температуры и, благодаря этому обеспечивается равномерное нагревание продуктов.

Скорость движения конвейера из нержавеющей сетки можно плавно регулировать, обеспечивая необходимое время нахождения продукта в зоне нагрева. Функция реверса (изменения направления движения) конвейера позволяет удобно разместить печь на небольшой площади, а также производить дополнительную тепловую обработку продукта, не переставляя его на другой конец конвейера.



Также имеется возможность установки сверху еще одной печи, что позволит повысить производительность на имеющихся площадях. Для надежной установки второй печи на корпусе сверху выполнены специальные понижения под ножки.

Система воздушного охлаждения обеспечивает минимальный нагрев наружных панелей корпуса. После выключения печи система продолжает работать для охлаждения корпуса до безопасной температуры. Кроме того, предусмотрено отключение ТЭНов в случае выхода из строя вентилятора системы охлаждения.

Все элементы печи, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Печь комплектуется двумя съемными лотками, расположенными на обоих концах конвейера. Снизу конвейера расположен легкосъемный поддон для сбора остатков продуктов.

The EH are located above and below the conveyor, they have separate temperature controls and this ensures a uniform bake-through of food.

The speed of the stainless steel net conveyor can be smoothly regulated, to ensure that the food being baked remains in the oven for the necessary amount of time. The conveyor reverse function (changing the direction of movement) allows to conveniently place the oven in a small area, as well as bake food without transferring it to the other end of the conveyor.

It is also possible to place another oven on top, which will save space and increase productivity. There are special indents on top of the oven frame for safe installation of a second oven.

An air cooling system ensures minimal heating of the outer frame panels. After the oven is turned off the system continues to work until the frame is cooled to a safe temperature. In addition, there is an automatic turn-off function if the cooling system ventilator goes out of order.

All oven components that have contact with food are made of stainless steel approved by the Sanitary and Epidemiological Supervision Center.

The oven comes with two removable trays located on both ends of the conveyor and there is an easy way to remove dripping tray below the conveyor.

Параметр *Parameter*	**Температура, °С** *Temperature, °C*
Габаритные размеры, (дина х ширина х высота), мм *Size (length + width + height), mm*	**1180 x 600 x 430**
Потребляемая электрическая мощность, кВт *Electricity consumption, kW*	**6**
Количество ТЭНов, шт *Number of EH, units*	**4**
Мощность одного ТЭНа, кВт *Capacity of one EH, in kW*	**1.5**
Номинальное напряжение на ТЭНе, В *Design voltage of EH, in volts*	**220**
Ширина конвейера, мм *Conveyor width, mm*	**300**
Высота туннеля, мм *Oven tunnel height, mm*	**50**
Пределы регулирования температуры ТЭНов, °С *Regulation range of EH temperature, Celsius*	**100-150**
Пределы регулирования времени прохождения туннеля конвейером, мин. (ориентировочно) *Regulation range of conveyor moving time from one end of the oven to the other, minutes (approximate)*	**3...7**
Производительность, пицц в час (ориентировочно) *Productivity, pizzas an hour (approximate)*	**до 20**



Стол с охлаждаемым объемом «ДИКСОН»

СТХ-2/1235
СТХ-2/1670

Свежесть блюд, подаваемых в Вашем заведении, и скорость обслуживания клиентов — не малозначущие факторы для любого кафе или ресторана. Обеспечить положительные оценки по этим двум пунктам помогут Вам наши столы «Диксон». Заготовки для любых блюд из вашего меню смогут надолго сохранить свою свежесть в охлаждаемых камерах стола.

Столы с охлаждаемым объемом СТХ предназначены для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов и компонентов для пицц, молочной продукции, охлажденных напитков и т.д.

Столешница стола может быть использована для различных технологических операций: подготовки продуктов или размещения на ней вспомогательного оборудования.

Столы выпускаются 2-х размеров: с длиной 1235 и 1670 мм. Стол представляет собой модуль в виде стола с дверцами со стороны обслуживающего персонала, где и находятся охлаждаемые камеры (рабочего объема).

В правой части стола встроен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративными панелями с датчиком температуры охлаждаемого объема. Холодильная система стола герметична и заправлена фреоном R134A.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем продува окружающего воздуха через охлаждаемый испаритель.

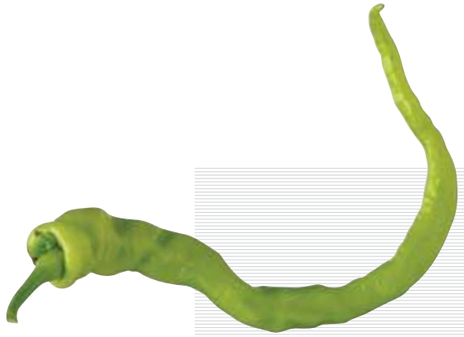
Стол обеспечивает поддержание температуры продуктов находящихся в охлаждаемом объеме в пределах от 2°С до 8°С.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять его тщательную санитарную обработку.









Dixon Counter Refrigerator

Fresh food and quick service are not the least important attributes for a caf or restaurant. Our Dixon counters will help you receive positive ratings in both these points. Ingredients for all types of meals from your menu will stay fresh longer in the counter refrigerator.

Counter refrigerators of the (CR) model are designed for storing refrigerated foods such as meat and fish pre-made foods, salad and pizza ingredients, dairy products, cold beverages, etc.

The tabletop may be used for various purposes: preparing food or keeping accessory equipment.

The counters come in two sizes: 1,235 and 1,670 mm in length. The counter is a unit with refrigerator compartments (of standard working size) on the personnel side. The refrigerating unit is located on the right side of the counter. The engine compartment is enclosed by attractive outer panels fitted with a temperature gauge for the refrigerated cabinet. The counter's refrigeration system is air-tight and filled with Freon R134A.

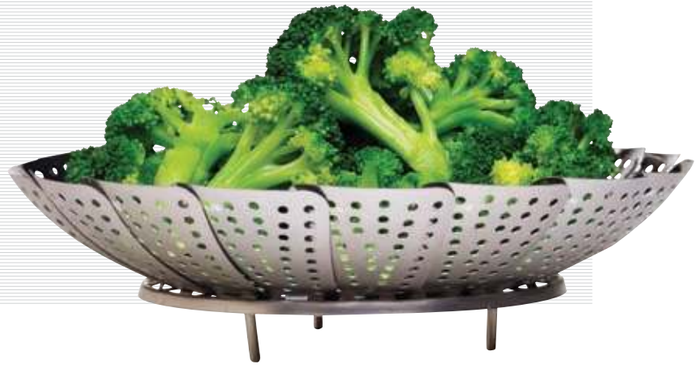
Refrigeration is achieved by outside air propelled through the cooled evaporator.

The counter maintains a food products temperature within the 2 Celsius to 8 Celsius range in the refrigerator compartment.

All parts of the counter that have contact with food are made from stainless steel approved by the Sanitary and Epidemiological Supervision Center.

The counter is designed in such a way as to allow easy and thorough cleaning.

Параметр *Parameter*	СТХ-2/1235	СТХ-2/167
Габаритные размеры, (дина х ширина х высота), мм *Size (length + width + height), mm*	1235 x 870 x 70	1235 x 870 x 70
Напряжение, В *Voltage, V*	220	220
Мощность, кВт *Power, kW*	0,4	0,4
Температура в охлаждаемом объеме, °С *Temperature in the refrigerated compartment, °C*	от 2°С до 8°С	от 2°С до 8°С



Стол с охлаждаемым объемом «ДИКСОН» СТХ-1670/П

При приготовлении теста и коржа для пиццы повар вкладывает в свою работу всю душу. Для того чтобы эта работа была приятной мы спроектировали максимально удобный стол для приготовлении пиццы с гранитной столешницей и витриной для компонентов пиццы.

«Стол с охлаждаемым объемом для пиццы с гранитной столешницей» предназначен для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов в основном объеме стола, а также для кратковременного хранения компонентов пиццы в функциональных емкостях витрины на предприятиях общественного питания. 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 и витрины для компонентов пиццы, где каждый компонент имеет автономный холодильный агрегат. В правой части стола встроен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративными панелями с датчиком температуры охлаждаемого объема. Холодильная система стола герметична и заправлена фреоном R134A.

Охлаждение рабочего объема стола производится путем продува окружающего воздуха через охлаждаемый испаритель.

Стол обеспечивает поддержание температуры продуктов находящихся в охлаждаемом объеме в пределах от 2°С до 8°С.

Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять его тщательную санитарную обработку.





Dixon Counter Refrigerator

The cook puts his soul into preparing the pizza dough and base. To make this work easier we have designed the most comfortable counter possible for pizza making with a granite table top and a counter for the pizza ingredients.

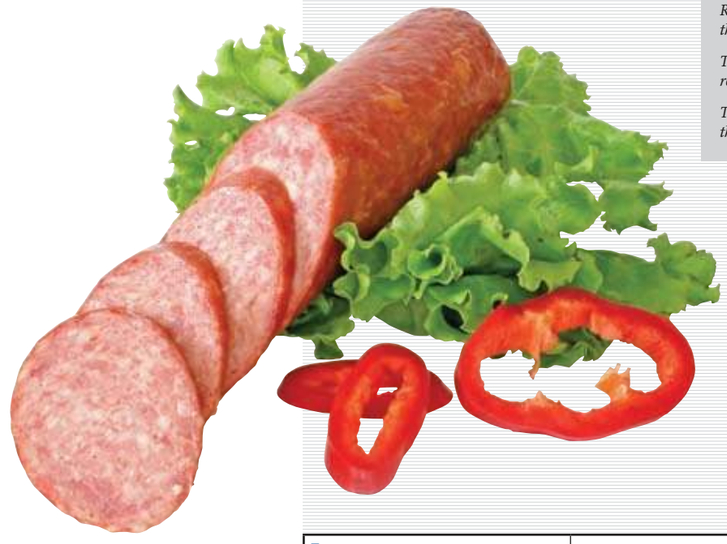
The Counter Refrigerator for Pizza with a Granite Table Top is designed for storing pre-chilled food products in the main part of the counter and also for short-term storing of pizza ingredients in the functional counter storage units at catering establishments. The granite table top is designed for pizza making.

The product is a counter with a refrigerating compartment underneath it, similar to the CTX-1670/2 (3 door model) with a natural granite table top and a counter for pizza ingredients that has a separate cold unit for each ingredient.

There is a built-in refrigerating unit in the right hand side of the counter. The cooling engine compartment is enclosed by attractive panels fitted with a temperature gauge for the refrigerated cabinet. The counter's refrigeration system is air-tight and filled with Freon R134A. The counter's refrigeration compartment is cooled by blowing the surrounding air through the cooled vaporizer.

The counter ensures that the temperature of produce kept in the refrigerated compartment is maintained at 2° C to 8° C.

The counter has been designed in such a way as to allow easy and thorough cleaning.





Параметр *Parameter*	**СТХ-2/167**
Габаритные размеры, (дина х ширина х высота), мм *Size (length + width + height), mm*	**1680 x 1480 x 700**
Высота столешницы, мм *Table Top height, mm*	**870**
Напряжение, В *Voltage, V*	**220**
Мощность, кВт *Power, kW*	**0,6**
Температура в охлаждаемом объеме, °С *Temperature in the refrigerated compartment, °C*	**от 2°С до 8°С**



Витрины для компонентов пиццы «БОЛОНЬЕЗЕ»

(см. брошюру «барное и холодильное оборудование» стр.13-16)



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

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 х 300 мм.

Предприятие выпускает две модификации витрины для компонентов пиццы:

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

Bolognese refrigerated counter for pizza ingredients

(see the Bar and Cooling Appliances brochure pp. 13-16)

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

This counter is made from stainless steel and designed for holding food containers.

The +2°C to +4°C temperatures maintained by the counter provide long storage time for pizza ingredients. Easy access to the containers allows pizza to be quickly and easily prepared and a stylish design means that the counter fits in with any interior.

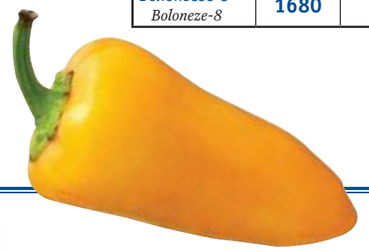
An important feature of these counters is their special three way cooling system. The counter operates on Freon R134 A.

For added comfort the counter is fitted with a detachable 300x300mm counter.

The company makes two types of counter for pizza ingredients:

- *Bolognese-6 with 6 food containers GN 1/4 x 150;*
- *Bolognese-8 with 8 food containers GN 1/4 x 150.*

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, B*	**Температура, °С** *Temperature, °C*
Болоньезе-6 *Boloneze-6*	1350	310	475	40	0.16	220	+ 2 ... + 6
Болоньезе-8 *Boloneze-8*	1680	310	475	48	0.16	220	+ 2 ... + 6



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

ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

www.atesy.ru