

# Готовые решения для бизнеса



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | [ase@nt-rt.ru](mailto:ase@nt-rt.ru)

### НАЗНАЧЕНИЕ

Блинная станция предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и раздачи блинов с начинкой.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Съемные холдеры для гастроемкостей облегчают санитарную обработку
- Гастронормированные холдеры обеспечивают легкость компоновки емкостей для теста и начинки
- Защитное стекло ограждает покупателя от процесса приготовления
- Специальный бункер позволяет разместить одноразовую посуду, столовые приборы и прочее
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

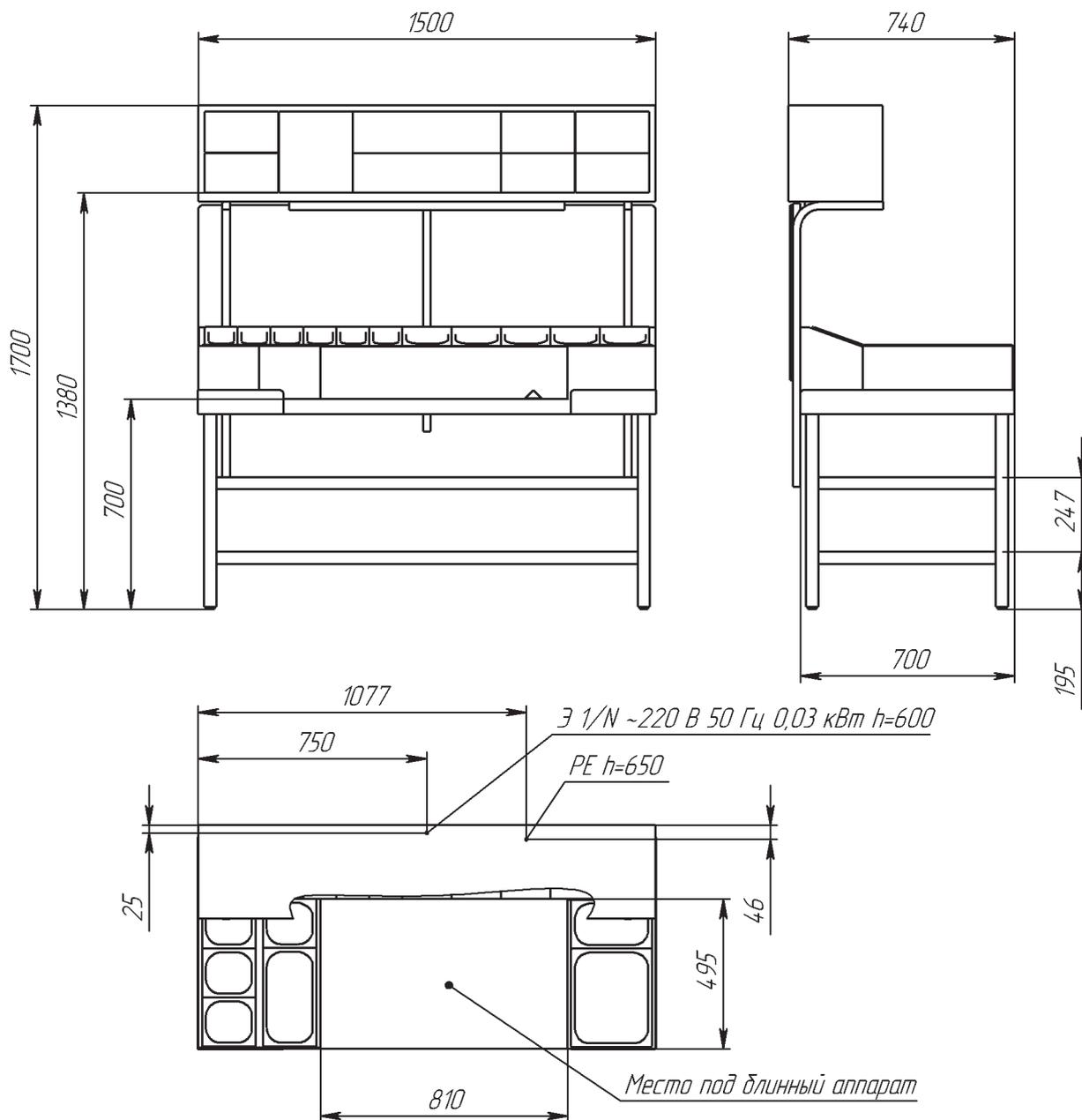
Конструкция разборная. Все конструктивные элементы станции выполнены из пищевой нержавеющей стали. На столешнице размещены легкоъемные холдеры для гастроемкостей. Между холдерами имеется пространство для установки электрического или газового блинного аппарата «Масленица» БА-2. Под столешницей расположены две сплошные полки для размещения кухонного инвентаря и посуды. Фасадная часть над столешницей закрыта стеклом, ограждающим покупателя от процесса приготовления. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы диаметром 40 мм. Над столешницей размещен специальный бункер для хранения одноразовой посуды, столовых приборов, салфеток и пр. Опорные ножки станции регулируются по высоте в пределах  $\pm 20$  мм.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×740×1700
Комплектуется gastronorm-емкостями	-	GN-1/2×150 – 1 шт. GN-1/3×100 – 1 шт. GN-1/4×150 – 1 шт. GN-1/6×100 – 9 шт. GN-1/9×100 – 6 шт.
Масса	кг	135

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Блинный аппарат «Масленица» БА-2/5 (электрический)
- Блинный аппарат «Масленица» БА-2 газ



#### НАЗНАЧЕНИЕ

Витрина-мармит для бургеров предназначена для поддержания в горячем состоянии и передачи свежеприготовленных бургеров к месту раздачи.

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- 4 секции для выкладки бургеров
- Инфракрасные лампы обеспечивают освещение и подогрев готового продукта
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки

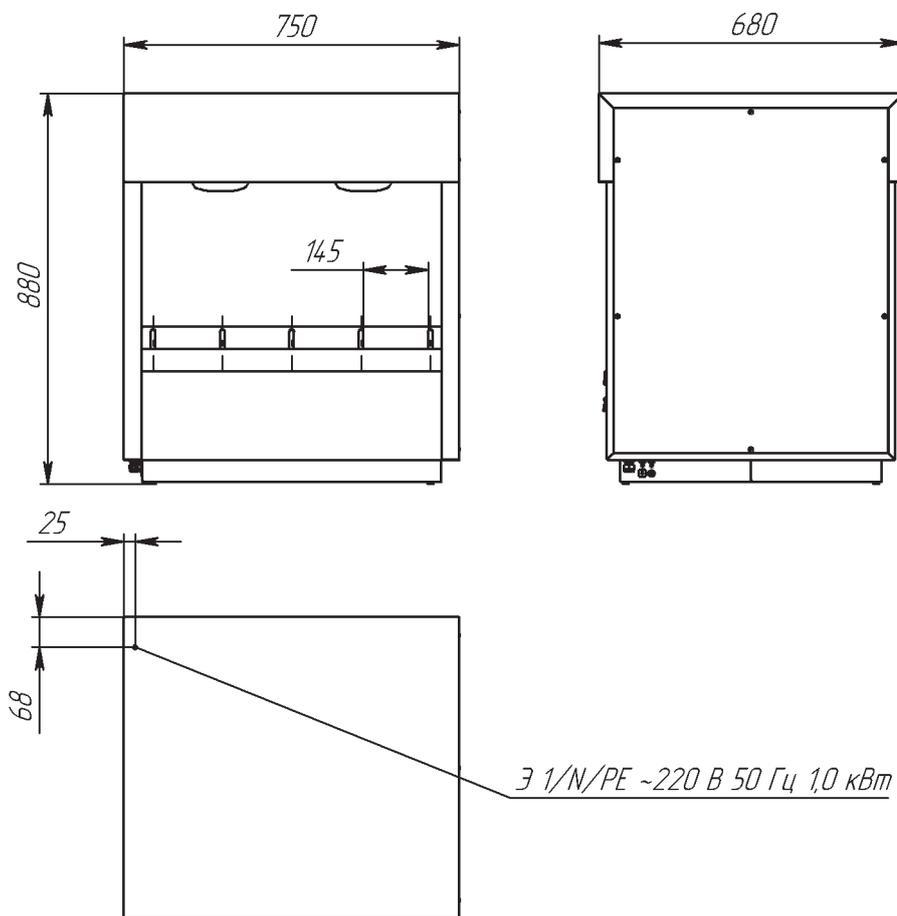
#### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная. Витрина изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Вариант размещения витрины – настольный. Подогрев продукта и освещение зоны выкладки производится четырьмя инфракрасными лампами, расположенными над зоной выкладки. Количество секций для выкладки – 4.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	750×680×880
Напряжение	В	220
Потребляемая мощность	кВт	1
Масса	кг	34

#### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





### НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит для картофеля фри предназначен для поддержания в горячем состоянии и раздачи свежеприготовленного картофеля.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- 3 секции хранения картофеля фри
- Инфракрасные лампы обеспечивают освещение и подогрев готового продукта
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки

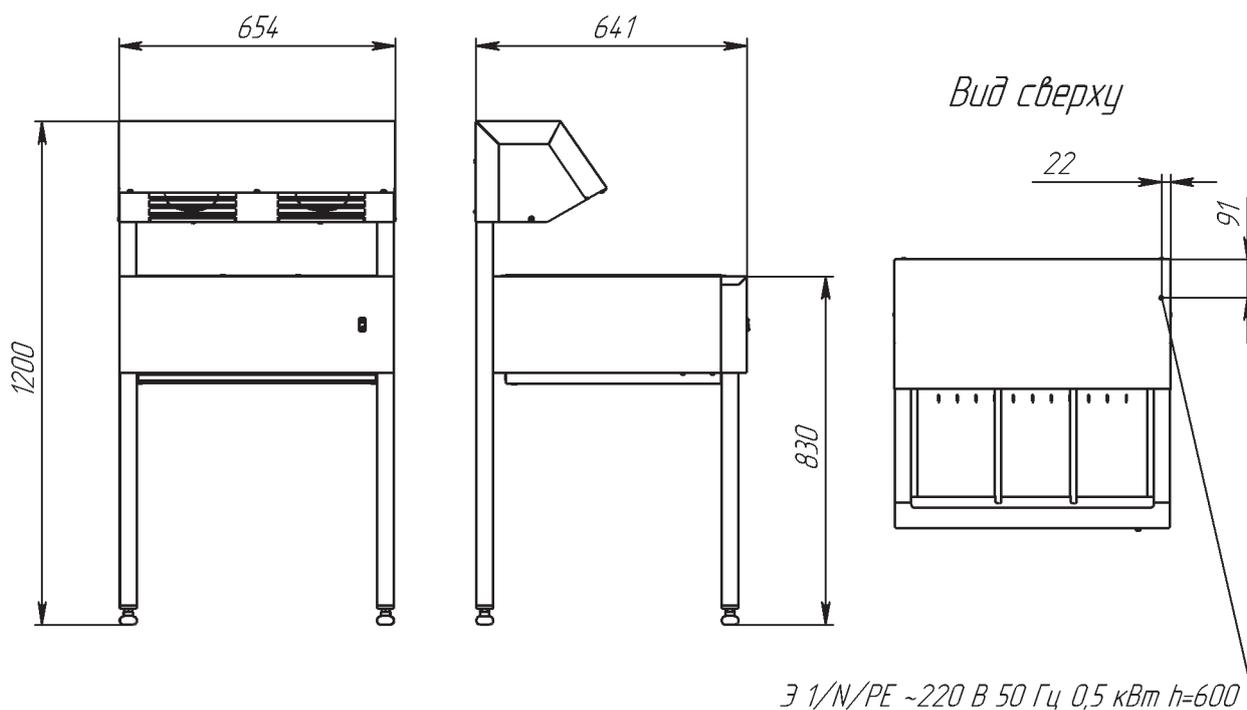
### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная. Мармит изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Вариант размещения витрины – напольный. Ванна для выкладки приготовленного картофеля имеет 2 перегородки, обеспечивающие разделение секций хранения картофеля. Перегородки ванны можно перемещать или убирать по необходимости. Подогрев продукта и освещение зоны выкладки производится двумя инфракрасными лампами, расположенными над ванной. Ванна имеет перфорированное дно, обеспечивающее стекание остатков масла. Под ванной расположен поддон для сбора масла. Опорные ножки мармита регулируются по высоте в пределах  $\pm 20$  мм.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	654x641x1200
Напряжение	В	220
Потребляемая мощность	кВт	0,5
Масса	кг	27

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Стол-тумба с диспенсерами предназначен для комплексного оснащения рабочего места раздачи холодных и горячих напитков.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

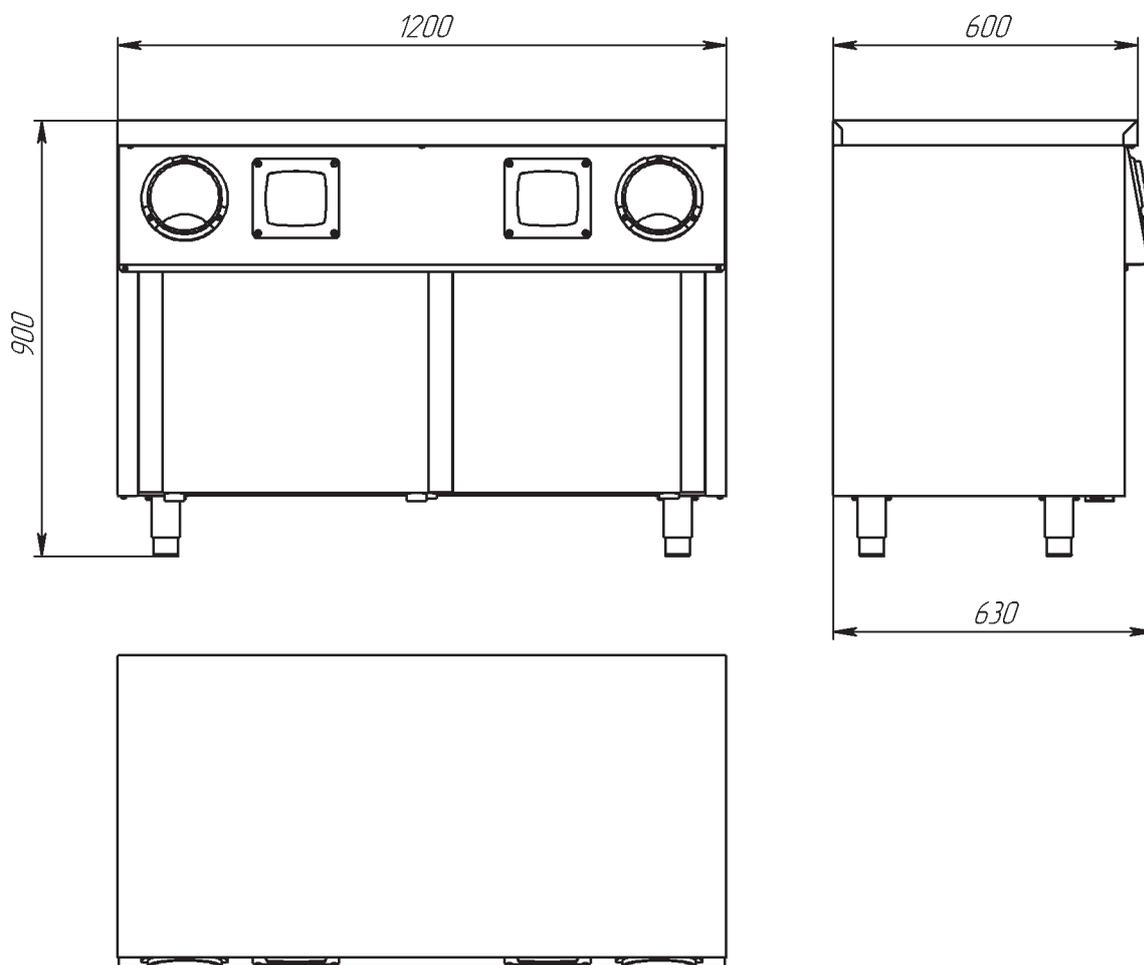
- 2 диспенсера для стаканов
- Ниша с полкой обеспечивает удобство размещения посуды
- Двери «купе» экономят пространство во время эксплуатации

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Конструкция сборная. Стол выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Внутреннее пространство стола оснащено одной полкой и закрыто дверями-«купе». На фасадной части стола расположены два диспенсера для одноразовых стаканов и две ниши для хранения крышек. Опорные ножки стола регулируются по высоте в пределах  $\pm 20$  мм.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×600×900
Диаметр стаканов	мм	73...121
Масса	кг	53

**ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ**



#### НАЗНАЧЕНИЕ

Урна предназначена для сбора мусора в залах приема пищи заведений быстрого питания.

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Выполнена из пищевой нержавеющей стали
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки
- Предусматривает установку емкости для мусора

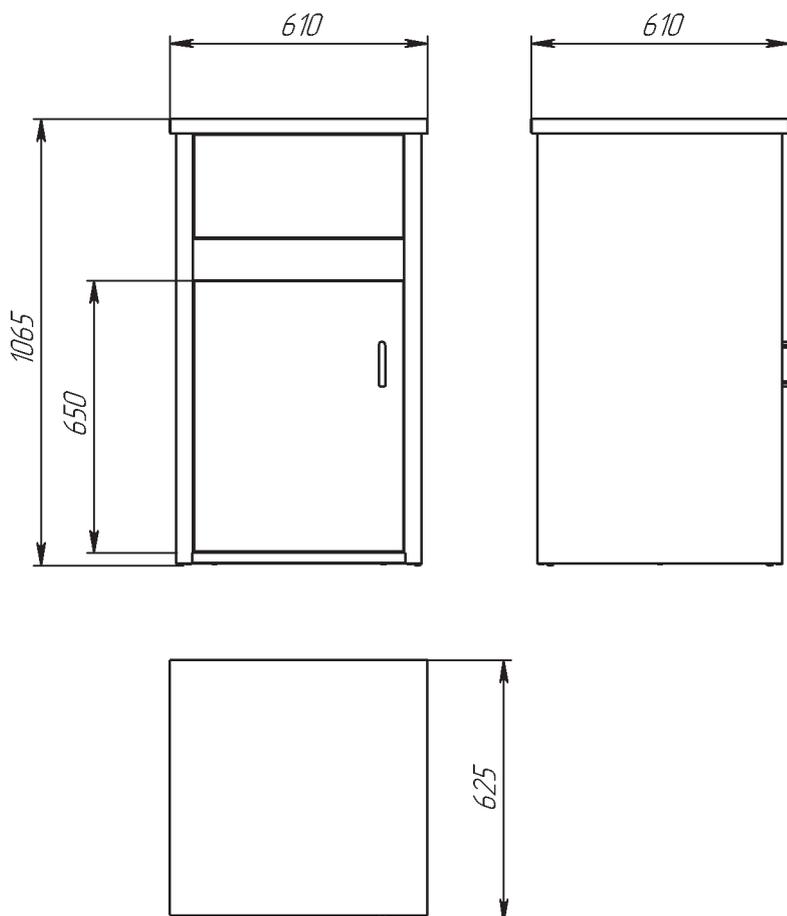
#### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная. Урна изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Столешница урны предназначена для сбора грязных подносов. С фасадной стороны сверху расположено отверстие для сброса мусора, закрытое качающейся дверцей. Снизу расположена дверца, обеспечивающая доступ к емкости для сбора мусора (приобретается отдельно).

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	610×610×1065
Максимальный размер помещаемой емкости (длина×ширина×высота)	мм	480×540×670
Масса	кг	24,5

#### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Хот-дог станция «Бавария» предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и продажи хот-догов.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает оптимальные условия для хранения пищевых продуктов в охлажденном состоянии
- Представляет собой оптимальный комплект оборудования для приготовления и раздачи хот-догов
- Может быть использована как для стационарной, уличной торговли, так и для размещения на АЗС

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

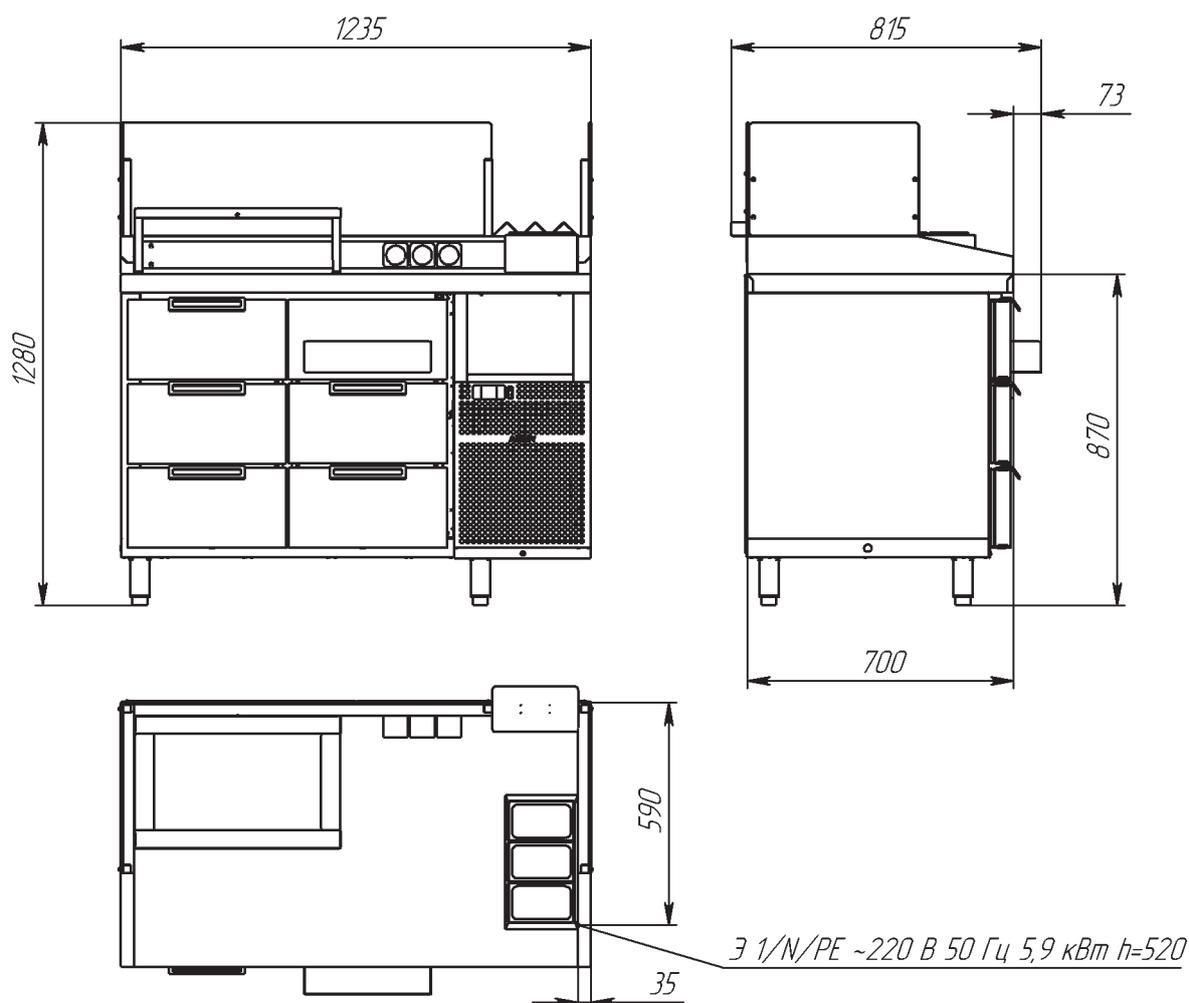
Станция изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Она представляет собой охлаждаемый стол, который оснащен пятью выдвижными гастронормированными (GN-1/1x150 мм) ящиками для хранения продуктов в охлажденном состоянии. Столешница предназначена для установки технологического оборудования, необходимого для приготовления хот-догов. Для ограничения рабочей зоны повара столешница имеет с трех сторон прозрачные экраны из оргстекла. Над столешницей размещены 3 розетки для подключения технологического оборудования. Станция оснащена подставкой для бутылок с соусами, холдером (GN-1/9x100мм - 3шт) для хранения начинок хот-догов (соленые огурчики, жареный лук, картофельное пюре или пр.), подставкой под гриль «Саламандра», ложе для готовых хот-догов. Имеется открытая ниша для хранения (кулинарных щипцов, салфеток, одноразовой посуды и пр.). Опорные ножки станции регулируются по высоте в пределах  $\pm 20$  мм.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1235×815×1280
Напряжение	В	220
Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, не более	кВт	5,9
Максимальная допустимая мощность подключаемого изделия к одной розетке, не более	кВт	3,5
Мощность холодильного агрегата	кВт	0,4
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Хладагент	-	R134a
Толщина теплоизоляции	мм	50
Теплоизоляция		Цельнозаливная (ППУ)
Масса	кг	180

## ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



## ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Гриль «Саламандра» ГС-600/2-Э
- Гриль роликовый для сосисок «Грати»-5/500
- Гриль контактный «Маэстро» ГК-1/1.55Г

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | [ase@nt-rt.ru](mailto:ase@nt-rt.ru)