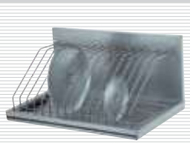
ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

ПОЛКИ
СТЕЛЛАЖИ
ШКАФЫ



СОДЕРЖАНИЕ

ПОЛКИ

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Хранение и временная расстановка посуды, кухонного инвентаря, размещение различных видов нескоропортящихся продуктов, полуфабрикатов и специй требует наличия в цехах предприятий общественного питания различных видов настенных полок.

Настенные полки не занимают дефицитную площадь пола, удобны во время работы, так как могут быть размещены в непосредственной близости от рабочего места.

ПОЛКИ

Предприятие производит 7 видов и 4 типоразмера полок различного назначения из пищевой нержавеющей стали:

1. **Полки кухонные для посуды и кухонного инвентаря ПНК и ПНК-Р.**
2. **Полки для разделочных досок ПКД.**
3. **Полки для крышек ПКК.**
4. **Полки для тарелок ПКТ.**
5. **Полки закрытые с дверцами-«купе» ПЗК.**
6. **Полки закрытые для тарелок ПЗТ.**
7. **Полки полуоткрытые ППК.**

shelves

Storage and temporary arrangement of dishware and kitchen utensils as well as storage of various nonperishable products, half-finished products and spices requires various wall shelves in catering establishments work areas.

Wall shelves do not occupy precious floor space and are convenient for work since they may be placed in the immediate vicinity of a work place.

ATESY manufactures 7 models and 4 dimension-types of multipurpose shelves made of food grade stainless steel.

There are several groups of shelves depending on their purpose:

1. *Shelves for plates (PKT).*
2. *Kitchen shelves for dishware and kitchen utensils PNK and PNK-R.*
3. *Closed (PZK) and semi closed (PPK) professional kitchen shelves.*
4. *Shelves for lids (PKK) and preparation boards (PKD).*

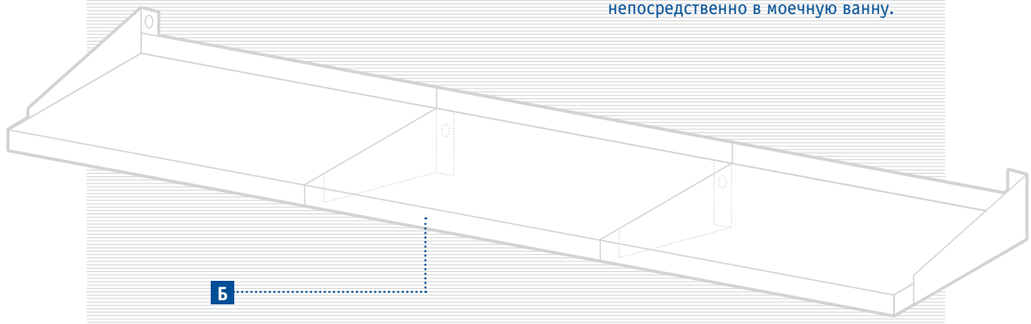
Полки для хранения посуды и кухонного инвентаря ПНК и ПНК-Р — наиболее используемый вид полок, благодаря их широким возможностям применения и небольшой стоимости.

1 полки для посуды и кухонного инвентаря

Все полки имеют борт, защищающий стеновые панели от воздействия влаги в моечных отделениях, а также предохраняющий от попадания продуктов на стену и в щель между стеной и полкой.

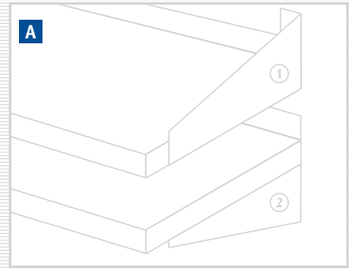
Основание полок может быть как сплошное ПНК, так и перфорированное (решетчатое) ПНК-Р.

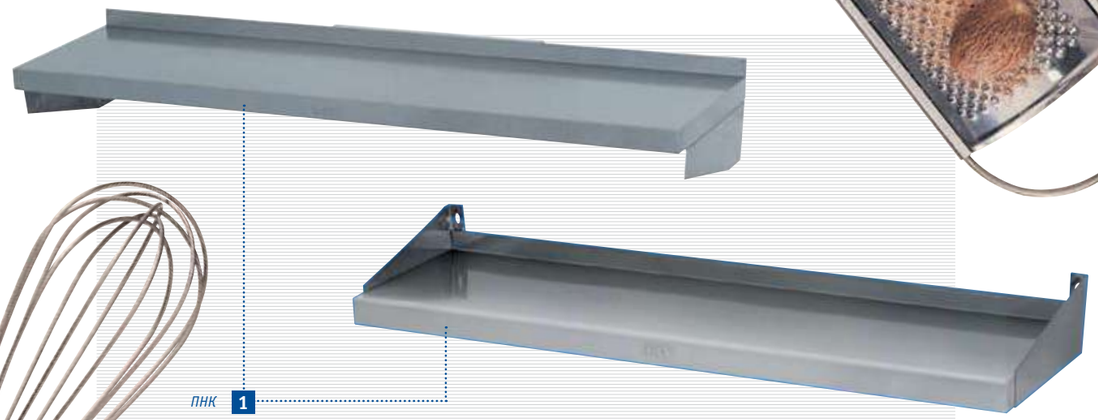
Решетчатые полки используются для расстановки посуды над моечными ваннами или рядом с посудомоечной машиной: вода, стекающая с посуды, попадает непосредственно в моечную ванну.



Предприятие «АТЕСИ» разработало универсальную конструкцию крепления бокового уголка полок ПНК и ПНК-Р. Благодаря этому, в зависимости от использования, боковые стенки могут крепиться как уголком вверх, так и уголком вниз. **А**

Такая конструкция боковой стенки позволяет выстраивать любые конфигурации. В случае расположения уголков вниз можно делать сплошную рабочую поверхность, а в конце конструкции заканчивать ее креплением уголка вверх, тем самым предотвращая падение предметов с полок. **Б**





ПНК 1

shelves for dishware and kitchen utensils

The PNK and PNK-R shelves for dishware and kitchen utensils storage are the most widely used type of shelves due to a wide range of possible applications and low price.

Wall shelves do not occupy precious floor space and are easy to use in the work process since the y may be placed in the immediate vicinity of the work place.

ATESY has developed a universal design for PNK and PNK-R shelves angle pieces. Thanks to that innovation side boards may be mounted with the angle piece up or the angle piece down depending on application purposes.

This sideboard design allows to create virtually all possible configurations. It is possible to create a single work surface with angle pieces down while putting a shelf with angle piece up at the end of the line to prevent objects from falling down.

All shelves have a sideboard to protect wall panels from moisture in washing areas as well as to prevent products from falling on a wall or in the gap between the wall and the shelf.

The shelf base may be solid (PNK) or perforated (PNK-R).

Perforated shelves are used to accommodate dishware above wash tanks or near a dishwashing machine so that water dripping from dishware could flow directly into a wash tank.

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	масса, кг *weight, kg*
ПНК-600 *PNK-600*	600	300	2,9
ПНК-950 *PNK-950*	950	300	4,0
ПНК-1200 *PNK-1200*	1200	300	4,8
ПНК-1500 *PNK-1500*	1500	300	5,7
ПНК-600-Р *PNK-600-R*	600	300	2,5
ПНК-950-Р *PNK-950-R*	950	300	3,4
ПНК-1200-Р *PNK-1200-R*	1200	300	4,0
ПНК-1500-Р *PNK-1500-R*	1500	300	4,8

ПНК-Р 1а

2 полка для разделочных досок

2

shelf for processing boards

The PKD shelf is designed to store processing boards. The shelf design is similar to the shelf for lids except that it has wider cells to accommodate boards of various width.

ПКД — полка для хранения разделочных досок. Конструкция данной полки аналогична полке для крышек, но имеет более широкие ячейки, что позволяет хранить до 9 досок разной толщины.

3 полка для крышек

3

Полка для крышек ПКК предназначена для сушки и хранения крышек кастрюль и баков в моечных отделениях, горячих цехах.

Полка для крышек имеет 15 отделений. Размер ячеек позволяет размещать на полке крышки различных размеров, от 16 до 50 сантиметров в диаметре.

Внизу полки предусмотрен специальный поддон для сбора воды стекающей с крышек. Поддон легко вынимается и жидкость из него удаляется.

Полка вешается на специальный кронштейн, который предварительно крепится к стене.

shelf for lids

The shelf for lids (PKK) is designed to dry and store kettle and pot lids in washing and hot working areas.

The shelf for lids has 15 sections. Sell dimensions provide for lids of various sizes accommodation – from 16 to 50 cm in diameter.

Underneath the shelf there is a special tray to collect water dripping from the lids. The tray is easily removed to drain accumulated liquid

The shelf is mounted on a special holder fixed to a wall.

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*	количество секций *number of cells*
ПКД-300 *PKD-300*	300	350	290	3,5	4
ПКД-600 *PKD-600*	600	350	290	9,1	9
ПКК-600 *PKK-600*	600	350	290	10,0	15

4 полка для тарелок

Полка для тарелок ПКТ предназначена для размещения, хранения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров.

Полки ПКТ рекомендуется размещать в один или несколько рядов над ваннами в моечных отделениях, над производственными разделочными столами.

Полка состоит из кассеты для тарелок и поддона. Кассета представляет собой решетку из нержавеющего прутка, в ячейки которой помещают тарелки. В поддоне предусмотрен небольшой уклон, обеспечивающий сток жидкости, поступающей с мокрой посуды к сливному отверстию.

shelf for plates

Shelves for plates (PKT) are designed to accommodate, store and dry under natural conditions standard soup and dessert plates of various diameter.

It is recommended to mount PKT shelves in a row (or several rows) over the tank-sinks in wahing compartments or over the professional preparation tables.

The shelf consists of a cassette for plates and a tray for liquid collection. The cassette is a plain bars rid with cells to accommodate the plates. The tray has a slight inclination for the liquid dripping from wet dishware to flow into the drain hole.

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*	количество секций *number of cells*
ПКТ-600 *PKT-600*	600	350	320	4,5	18
ПКТ-950 *PKT-950*	950	350	320	6,3	32
ПКТ-1200 *PKT-1200*	1200	350	320	6,7	41
ПКТ-1500 *PKT-1500*	1500	350	320	8,4	54

5 полки с дверцами-«купе»

Кухонные настенные закрытые полки ПЗК с дверьми «купе» относятся к профессиональному классу оборудования. Они предназначены для длительного хранения продуктов и инвентаря в закрытом объеме.

Двери «купе» позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются, приводя к временному уменьшению пространства кухни. Благодаря роликам достигается бесшумность в работе.

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width,mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*
ПЗК-950 *PZK-950*	950	400	600	26,1
ПЗК-1200 *PZK-1200*	1200	400	600	32,8
ПЗК-1500 *PZK-1500*	1500	400	600	40,8

shelf with sliding doors

Wall kitchen closed shelves with sliding doors (PZK) belong to the professional catering equipment class.

These shelves are designed to provide long-term storage of products and utensils in a closed space.

Sliding doors allow to save space since they move on rollers rather than being sweep opened temporarily reducing kitchen space.

The shelf doors move on roller wheels that provide silent running.

6 полки закрытые для тарелок

closed shelves for plates

Closed shelves for plates (PZT) are designed to store and dry under natural conditions standard soup and dessert plates of various diameters as well glasses.

They are used in various catering establishments units:

- *in washing units;*
- *cold units;*
- *hot units;*
- *other working areas.*

The shelf includes 2 cassettes for plates, grid surface for storing glasses and a tray.

Liquid flowing down from plates and glasses drains through the grid surface into the tray underneath the shelf.

The shelves have sliding "compartment" doors to save space.

6

Полки закрытые для тарелок (ПЗТ) предназначены для хранения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров, а также стаканов.

Они используются на предприятиях общественного питания:

- в моечных отделениях,
- в холодных и горячих цехах,
- в других производственных помещениях.

Полка состоит из 2 кассет для тарелок, решетчатой поверхности для хранения стаканов и поддона.

Жидкость, стекающая с тарелок и стаканов, попадает через решетчатую поверхность в поддон, расположенный под полкой.

Полки имеют раздвигающиеся двери «купе», позволяющие экономить пространство.

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*	кол-во кассет *number of cassettes*	кол-во тарелок *number of dishes*
ПЗТ-950 *PZT-950*	950	400	600	26,1	2	30
ПЗТ-1200 *PZT-1200*	1200	400	600	32,8	2	40
ПЗТ-1500 *PZT-1500*	1500	400	600	40,8	2	52

7 полки полуоткрытые

ППК полки кухонные полуоткрытые предназначены для открытого хранения и демонстрации продуктов, требующих постоянной вентиляции, а также наиболее часто используемой посуды и инвентаря.

Данные полки защищают продукты и инвентарь от пыли и жирной копоти.

semi-open shelves

Semi-open kitchen shelves (PPK) are designed for open storage and display of products that require continuous ventilation as well as the most frequently used dishware and utensils.

These shelves protect products and utensils from dust and tarry soot

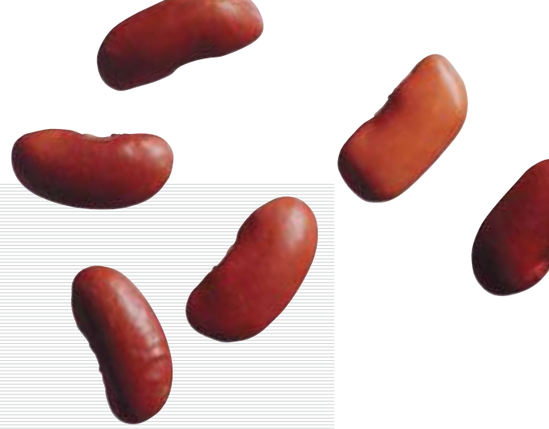
7

Модель *Model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*
ППК-600 *PPK-600*	600	400	600	15,3
ППК-950 *PPK-950*	950	400	600	17,9
ППК-1200 *PPK-1200*	1200	400	600	22,6
ППК-1500 *PPK-1500*	1500	400	600	27,4

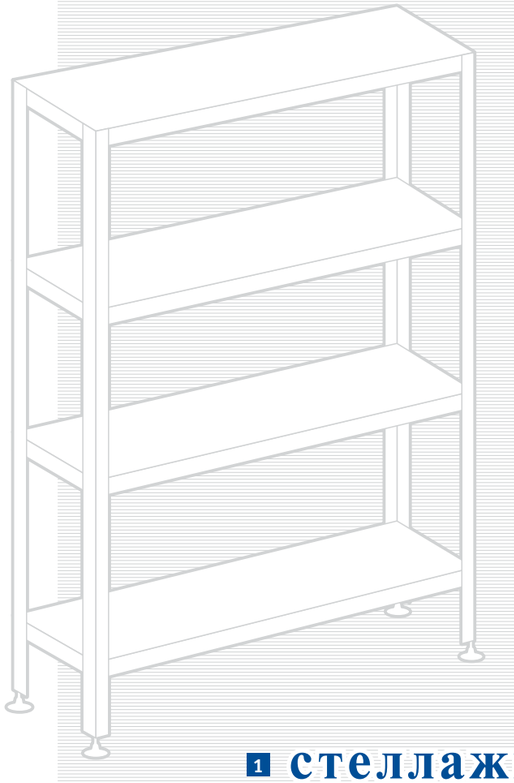
СТЕЛЛАЖИ

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Стеллажи предназначены для использования на предприятиях общественного питания в моечных отделениях, холодных, горячих цехах и в других производственных помещениях для хранения кухонного инвентаря, посуды и упакованных пищевых продуктов.



СТЕЛЛАЖИ



Конструктивные приемы, заложенные в архитектуре стеллажей, позволяют осуществлять быстрый монтаж при сборке стеллажа и демонтаж при перемещении на новое место.

Опоры стоек позволяют производить регулировку стеллажа по уровню и предохраняют полы от повреждения.

kitchen racks

Kitchen racks are designed for use in wash units, storage areas and refrigeration chamber of catering establishments to store kitchen utensils and packed food staffs.

The racks design and mounting technology provides for their fast assembly and disassembly when moving them to a new place.

The stand legs provide for rack height adjustment and protection from floor damage.

1 стеллажи СТК и СТКН

STK and STKN kitchen racks

The STK and STKN series racks have a standard height of 1600 mm.

These racks include stands and four shelves:

- *The stands of STK racks are made of galvanized steel, while the stands of STKN racks are made of stainless steel.*
- *The shelves are made of food grade stainless steel and may be installed on various levels. Each shelf has a nominal payload up to 70 kg.*

Стеллажи СТК и СТКН состоят из стоек и четырех полок.

— Полки выполнены из пищевой нержавеющей стали и могут устанавливаться на разных уровнях. Номинальная нагрузка на одну полку до 70 кг.

— Стойки в стеллажах серии СТК выполнены из оцинкованной стали; в стеллажах серии СТКН стойки из нержавеющей стали.

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Модель *model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	масса, кг *weight, kg*
СТК(Н)-600/400 *STK(N)-600/400*	600	400	22,2
СТК(Н)-950/400 *STK(N)-950/400*	950	400	29,9
СТК(Н)-1200/400 *STK(N)-1200/400*	1200	400	35,0
СТК(Н)-1500/400 *STK(N)-1500/400*	1500	400	41,2
СТК(Н)-600/500 *STK(N)-600/500*	600	500	22,3
СТК(Н)-950/500 *STK(N)-950/500*	950	500	32,3
СТК(Н)-1200/500 *STK(N)-1200/500*	1200	500	36,5
СТК(Н)-1500/500 *STK(N)-1500/500*	1500	500	44,4
СТК(Н)-600/600 *STK(N)-600/600*	600	600	22,8
СТК(Н)-950/600 *STK(N)-950/600*	950	600	30,6
СТК(Н)-1200/600 *STK(N)-1200/600*	1200	600	39,9
СТК(Н)-1500/600 *STK(N)-1500/600*	1500	600	49,6

1

Высота стеллажей 1600 мм
Height 1600 mm

2 стеллаж СТКН-Р

Модель *model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	Кол-во полок *number of shelves*	масса, кг *weight, kg*
СТКН-1200/650Р *SKT-1200/650R*	1200	650	1600	4	31,7

2

Стеллаж СТКН-Р предназначен для хранения крупногабаритной посуды. Он содержит четыре сдвоенные полки, имеющих решетчатую перфорацию. Разборная конструкция стеллажа удобна при транспортировке и хранении данного оборудования.

STKN-R kitchen rack

The STKN-R rack is designed to store dishware of large dimensions. It includes four double shelves with perforated holes.

3

Стеллаж для тарелок предназначен для размещения, хранения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров. Стеллаж СКТ-1/1200 выполнен из пищевой нержавеющей стали. Он содержит четыре полки-кассеты, расположенные каскадным образом. Кассета представляет собой решетку из прутка, в ячейки которой помещаются тарелки. Каждая полка рассчитана на 41 тарелку. В поддоне предусмотрен небольшой уклон, обеспечивающий сток жидкости, поступающей с мокрой посуды к сливному отверстию. В нижней части стеллажа устанавливается емкость для сбора воды со всех полок-кассет.

Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жесткость конструкции стеллажа.

Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии, так как выполнены из оцинкованной стали.

Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является большим плюсом при транспортировке и хранении данного оборудования.

3 стеллаж для тарелок СКТ

Модель *model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	Кол-во тарелок *number of plates*	масса, кг *weight, kg*
СКТ-1/1200 *SKT-1/1200*	1200	300	1750	164	31,7

kitchen racks for plates SKT

Racks and shelves for plates are designed to accommodate, store and dry under natural conditions standard soup and dessert plates of various diameter. They are used in various units of catering establishments: wash units, cold and hot units as well as other premises.

The SKT-1/1200 rack is made of food grade stainless steel. It accommodates four cassette shelves one above the other. The shelve consists of a cassette for plates and a tray for liquid collection. The cassette is a plain bars grid with cells to accommodate the plates. Each shelf has space for up to 41 plates. The tray has a slight inclination for the liquid dripping from wet dishware to flow into the drain hole. At the bottom of the rack a tank is installed to collect water from all cassette shelves.

- *The shelves mounting system developed by the manufacturer provides for the rack's structure rigidity.*
- *The rack's legs are made of galvanized steel and may be used to adjust the height.*
- *The rack may be disassembled in order to ease transportation and storage.*

кухонные

ШКАФЫ

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Шкафы ШЗК с дверьми-«купе» относятся к классу профессионального кухонного оборудования и могут использоваться в различных цехах предприятий общественного питания:

1. **Моечные отделения: для кратковременного и длительного хранения посуды, баков, котлов.**
2. **Подсобные помещения: для хранения инвентаря.**
3. **Кладовые: для хранения сухих видов продуктов.**
4. **Специализированные цеха (горячие, салатные, мясные и т.д.), где требуется размещение посуды или продуктов в непосредственной близости от рабочего места повара.**

ШКАФЫ КУХОННЫЕ

Применение в конструкции шкафа дверей «купе» удобно в использовании и экономит рабочее пространство помещения.

Задняя стенка и дно шкафа сделаны из оцинкованной стали, что удешевляет стоимость модели и не противоречит требованиям СЭС.

Внутри шкафа предусмотрены две полки из нержавеющей стали, которые могут крепиться на различных уровнях. Полки имеют усиленную конструкцию, в результате чего каждая из них выдерживает нагрузку до 70 кг.

В шкафу предусмотрен оригинальный замок, благодаря которому доступ к его содержимому ограничен для посторонних лиц.

Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки, позволяющие устранять неровности пола.

ATESY®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Модель *model*	длина, мм *length, mm*	ширина, мм *width, mm*	высота, мм *height, mm*	масса, кг *weight, kg*
ШЗК-950 *ShZK-950*	**950**	**600**	**1750**	**73,5**
ШЗК-1200 *ShZK-1200*	**1200**	**600**	**1750**	**93,5**
ШЗК-1500 *ShZK-1500*	**1500**	**600**	**1750**	**115,5**

kitchen cabinets

The ShZK cabinets with sliding doors are of the professional catering equipment class and may be used in various catering establishments work areas.

1. *In washing areas: for short-term and long-term storage of dishware, pots and kettles.*
2. *In back rooms: for kitchen ware storage.*
3. *In storage areas: for dry product storage.*
4. *In special processing areas (hot, salad, meat, etc.) where dishware or products should be in immediate proximity to the chef's working place.*

Sliding doors in cabinet design provides easier handling and saves working space.

The cabinet's back side and bottom are made of galvanized steel providing cost savings while in line with sanitary requirements.

Inside the cabinet two stainless steel shelves may be placed on various levels. The shelves have a reinforced design and may hold payloads of up to 70 kg.

The cabinet has an original lock to restrict unauthorized access.

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

ATESY®

МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

www.atesy.ru