



**АТЕСИ®**  
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

[www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)



# КАТАЛОГ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ  
ДЕЗИНФЕКЦИИ И ОЧИСТКИ

Для ресторанов, кафе, предприятий  
общественного питания и торговли



Мы применяем передовые стандарты контроля качества и организации производства.

На наш взгляд - важно создать условия для выполнения работы каждому сотруднику предприятия.

## О НАС

АТЕСИ – одно из лидирующих предприятий России в области проектирования и производства профессионального кухонного оборудования. Более 28 лет компания АТЕСИ создает высококачественное оборудование для обеспечения здорового и безопасного питания людей.

Современная производственная база, новейшие технологии и высокий профессионализм сотрудников позволяют нам учитывать пожелания наших клиентов и создавать качественную продукцию по приемлемым ценам.

История компании началась в феврале 1992 года с изготовления 5 роликовых грилей для жарки сосисок ГРАТИ-6/4. С тех пор, более чем за четверть века своей деятельности, компания АТЕСИ превратилась в мощное производственное предприятие, которое проектирует и выпускает широкий ассортимент продукции для профессиональной кухни.



На предприятии созданы собственный конструкторско-технологический отдел, отдел качества и испытательная лаборатория, что позволяет в кратчайшие сроки проектировать, испытывать и осваивать в производстве новые изделия. Сертификация и контроль качества на предприятии производится государственными и независимыми организациями.

Ежегодно продукцию АТЕСИ приобретают тысячи частных, государственных и коммерческих компаний по всей стране и за ее пределами. Тепловое и электромеханическое, гастрономическое и барное, нейтральное и вентиляционное оборудование АТЕСИ используют дошкольные и учебные заведения, воинские части, учреждения здравоохранения, гостиницы, столовые, кафе, рестораны, павильоны Фаст-фуд.

Компания АТЕСИ стремится сохранить лидирующие позиции на рынке профессионального кухонного оборудования, осознавая большую степень ответственности перед своими потребителями за произведенную продукцию.

Накопленный нами производственный опыт в машиностроении, а также знания в области технологии приготовления пищи, позволяет нам создавать самое современное кухонное оборудование, предоставляя нашим клиентам возможность воплощать свои самые смелые идеи в приготовлении разнообразных блюд!

**АТЕСИ - готовить  
УДОВОЛЬСТВИЕ!**



## НАЗНАЧЕНИЕ

Шкаф закрытый для стерилизации посуды ШЗДП-950; ШЗДП-1200 предназначен для обеззараживания столовой посуды, разделочных досок, крышек, других кухонных инструментов на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
2. Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в шкафу происходит одновременно направленным и отраженным потоком;
3. Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
4. Для контроля исправности бактерицидных ламп в каждой из двух дверей шкафа установлено смотровое стекло;
5. Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации;
6. При открывании двери происходит автоматическое отключение бактерицидной лампы, исключая вредное воздействие на человека.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Для стерилизации различных кухонных предметов в комплект поставки шкафа входят специализированные полки:

- Для тарелок;
- Для крышек;
- Для разделочных досок и стаканов;
- Для столовых приборов (универсальные).

Сами полки заказываются отдельно, с учетом потребностей заказчика.  
Максимальное количество полок - 4 шт.

Шкаф работает от электросети переменного тока напряжением 220 В ± 10% с частотой 50 Гц, потребляемая мощность 64Вт, с наличием заземления.

Рекомендуется использовать в помещениях с температурой от 10°C до +40°C.

Обеззараживание производится при помощи ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 205-315 нм. Шкаф оснащён таймером, рассчитанным на максимальное время облучения - 60 минут.

В качестве источника ультрафиолетового излучения применены бактерицидные лампы низкого давления, безозоновые типа ДРБ-8-1.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		ШЗДП-4-950-02	ШЗДП-4-1200-02
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	950x500x1700	1200x500x1700
Напряжение	В		220
Потребляемая мощность	Вт		64
Объем шкафа	м <sup>3</sup>	0,55	0,7
Лампа бактерицидная ДРБ-8	шт.		8
Максимальное количество тарелок диаметром до 300 мм на одной полке	шт.	35	44



*ШДО-1*



*ШДО-2*

## НАЗНАЧЕНИЕ

Шкаф ШДО-1; ШДО-2 предназначен для сушки и дезинфекции одежды и обуви на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
2. Колба бактерицидной лампы сделана из увиолевого стекла. После ее работы не требуется обязательно проветривать помещения;
3. Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в шкафу происходит одновременно направленным и отраженным потоком;
4. Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
5. Для контроля исправности ламп на панели управления установлено смотровое стекло;
6. Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Внутри шкафа установлены: полка для головных уборов, перекладина для вешалок и полка для обуви. Верхняя крышка выполнена под наклоном для исключения захламления посторонними предметами и обеспечения удобства уборки. Двери могут быть установлены как в левом, так и в правом исполнении.

В верхней части шкафа расположен блок дезинфекции, который представляет собой устройство для обеззараживания воздуха, циркулирующего внутри шкафа, где, упорядоченно, располагается обрабатываемая одежда.

В состав блока дезинфекции входят:

- ТЭН для нагрева воздуха;
- Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха;
- Вентилятор для циркуляции воздуха.

Панель управления шкафом включает в себя:

- Регулятор температуры воздуха внутри шкафа;
- Таймер для автоматизации дезинфекции одежды;
- Лампа индикации включения ТЭНа;
- Смотровое окно для визуального контроля исправности бактерицидной лампы.

Изделие оборудовано датчиком, который прерывает работу при открытии двери.

Обеззараживание производится лампой ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 205-315 нм. Шкаф оснащен таймером, рассчитанным на максимальное время облучения - 60 минут.

В качестве источника ультрафиолетового излучения используются бактерицидные лампы низкого давления, безозоновые типа ДРБ-8-1.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		ШДО-1-300-02	ШДО-2-600-02
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	300x500x2050	600x500x2050
Напряжение	В	220	
Номинальная потребляемая мощность	Вт	750	1500
Диапазон установки времени работы	мин	до 60	
Температура внутри шкафа	°С	до 50	



## НАЗНАЧЕНИЕ

Тумба ТДО-950; ТДО-1200 предназначена для обеззараживания обуви на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
2. Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в шкафу происходит одновременно направленным и отраженным потоком;
3. Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
4. Для контроля исправности бактерицидных ламп на панели управления установлено смотровое окно;
5. Таймер времени автоматизирует процесс дезинфекции обуви.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Внутри тумбы установлены 2 наклонных решетчатых полки для обуви. Две двери-купе имеют фиксатор в закрытом положении и концевые выключатели, отключающие излучение в открытом положении дверей.

В верхней части тумбы расположен блок дезинфекции, который представляет собой устройство для обеззараживания воздуха, циркулирующего внутри тумбы, где, упорядоченно, располагается обрабатываемая обувь.

В состав блока дезинфекции входят:

- ТЭН для нагрева воздуха;
- Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха;
- Вентилятор для циркуляции воздуха.

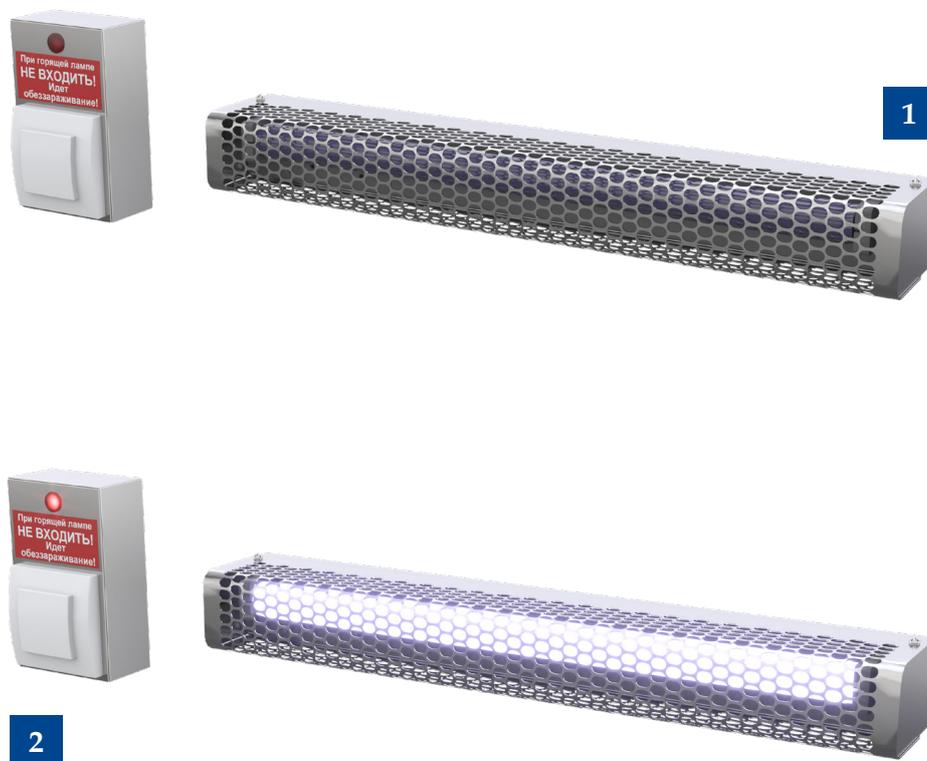
Рекомендуется использовать в помещениях с температурой от 10°C до +40°C.

Обеззараживание производится при помощи ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 205-315 нм. Тумба оснащена таймером, рассчитанным на максимальное время облучения - 60 минут.

В качестве источника ультрафиолетового излучения используются бактерицидные лампы низкого давления, безозоновые типа ДРБ-8-1.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		ТДО-2-950-02	ТДО-2-1200-02
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	950x500x700	1200x500x700
Напряжение	В	220	
Номинальная потребляемая мощность	Вт	750	
Диапазон установки времени работы	мин	до 60	
Температура внутри тумбы	°С	до 50	



- 1** Лампа для дезинфекции помещения
- 2** Выносной пульт управления лампой дезинфекции помещения с индикацией процесса облучения

## НАЗНАЧЕНИЕ

Лампа для дезинфекции помещений ЛД-15 предназначена для обеззараживания помещений на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания. Гарантированная площадь дезинфекции соответствует 15...20 м<sup>2</sup>.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
2. Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в помещении происходит одновременно направленным и отраженным потоком;
3. Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Состоит из двух частей:

Излучатель — устанавливается на стене в помещении, подлежащем дезинфекции.

Блок управления — устанавливается перед входом в помещение, для исключения воздействия излучения на человека.

В излучателе установлена бактерицидная лампа, защищенная от механических повреждений защитным перфорированным экраном.

В составе блока управления предусмотрены клавишный выключатель и сигнальная лампа. На корпусе блока имеется предупреждающая табличка.

В качестве источника ультрафиолетового излучения применена бактерицидная лампа низкого давления, безозоновая типа ДРБ-8-1.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
		ЛД-15
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	500x80x60
Напряжение	В	220
Номинальная потребляемая мощность	Вт	15
Габаритные размеры блока управления	мм	95x70x155
Производительность	м <sup>3</sup> /час	35



СТУ-1



СТУ-2

## НАЗНАЧЕНИЕ

Стерилизатор СТУ-1; СТУ-2 предназначен для дезинфекции поварских ножей различных размеров и других кухонных инструментов на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью;
2. Наличие замка обеспечивает сохранность ножей;
3. Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации ножей;
4. Специальное тонированное стекло обеспечивает защиту персонала от воздействия ультрафиолетового излучения;
5. Предусмотрено размещение ножей на вертикальной решетке-держателе или нержавеющей магнитной планке;
6. При открывании двери происходит автоматическое отключение бактерицидной лампы, исключая вредное воздействие на человека;
7. Усиленные петли двери обеспечивают длительный срок эксплуатации.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стерилизатор предназначен для крепления к стене.

Дверь стерилизационной камеры изготовлена из тонированного стекла, которое обеспечивает защиту персонала от воздействия ультрафиолетовых лучей.

Дверь оснащена замком.

Держатель - легкоъемный, что упрощает процесс санитарной обработки камеры.

Держатель для ножей выполнен из нержавеющей стали.

Обеззараживание происходит за счет воздействия ультрафиолетовых лучей.

В приборе используется ртутная лампа с бактерицидным потоком 0,16 Вт.

Стерилизатор оснащен таймером с диапазоном от 0 до 60 минут и устройством автоматического отключения работы лампы при открывании двери.

Ограничения по размерам (для ножей): максимальная длина ручки - 14 см, лезвия - 28 см.

Ширина каждой ячейки - 9 мм.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра			
		СТУ-1-18-02	СТУ-2-36-02	СТУ-1-376-02	СТУ-2-752-02
Габаритные размеры (Д x Ш x В)	мм	465x145x605	900x145x605	465x145x605	900x145x605
Напряжение	В	220			
Номинальная потребляемая мощность	Вт	8			
Материал колбы	-	стекло увиолевое			
Количество одновременно устанавливаемых ножей	шт.	18	36	-	-

## Свяжитесь с нашими менеджерами, чтобы узнать больше

-  114000, МО, Люберецкий р-н., г. Люберцы,  
ул. Красная, д. 1, корпус Литера Б, Б1
-  +7 (495) 995 95 99
-  [info@atesy.info](mailto:info@atesy.info)
-  [www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)