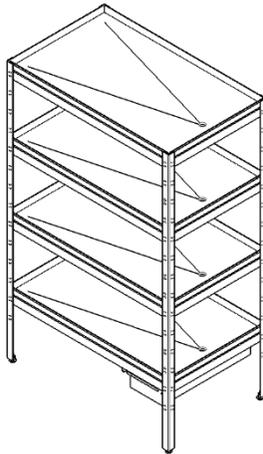


**Стеллаж кухонный
для дефростации мяса**

серия «Стандарт+»



ПАСПОРТ
(инструкция по сборке и эксплуатации)

ЕАС

1. Назначение

Стеллаж кухонный для дефростации мяса предназначен для использования на предприятиях общественного питания и торговли для разморозки и временного хранения пищевого сырья, находящегося в состоянии глубокой заморозки. Процесс протекает естественным путем при температуре окружающей среды, без предварительного нагрева продукта.

2. Техническое описание

Стеллажи кухонные для дефростации мяса имеют разборную конструкцию. Стойки изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 (304) толщиной не менее 1,5 мм. Полки-лотки стеллажа выполнены таким образом, что вся жидкость от размороженных продуктов стекает через технологические отверстия в накопитель, расположенный под нижним уровнем стеллажа. Полки-лотки изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 (304) толщиной не менее 0,8 мм и оборудованы ниппелем приварным, предназначенным для закрепления на него шланга ПВХ.

Стойки стеллажей имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие как компенсировать неровности пола, так и обеспечить необходимый уклон к технологическим отверстиям.

Изделия разборные и поставляются в удобной упаковке, что облегчает их транспортировку и хранение.

Производитель постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Технические характеристики

Стеллажи кухонные выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Высота стеллажей 1600 мм.

Количество полок-лотков – 4 шт.

Таблица 1

Наименование	Д	Ш
СК	800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000	300, 400, 500, 600

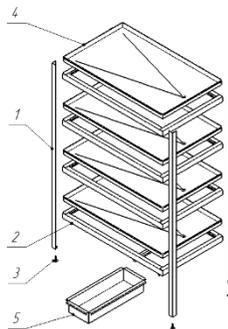
Производитель может выпускать стеллажи с другими габаритными размерами и количеством полок по спецзаказу.

Горизонтальная несущая поверхность полки выдерживает распределенную нагрузку 80 кг на 1 м² площади, но не более 80 кг на полку-лоток.

4. Инструкция по сборке

Схема сборки стеллажа для дефростации серии «Стандарт+»

1. На стойки (поз. 1) установить регулируемые опоры (поз. 3);
2. Рамы (поз. 2) установить на стойки (поз. 1), нижняя рама имеет направляющие под накопитель;
3. Полки-лотки (поз. 4) установить на рамы. Установить накопитель (поз. 5) согласно схеме сборки;
4. На ниппель закрепить шланг ПВХ;
5. Поставить стеллаж вертикально, выровнять и затянуть все болты;
6. Поставить стеллаж в сборе на предусмотренное место и регулировочными опорами установить горизонтальное положение стеллажа;
7. Регулярно, не реже раза в три месяца следует проверять болтовые соединения. В случае необходимости их необходимо затянуть.



5. Условия эксплуатации

– **Запрещается обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами, содержащими кислоты, хлор и щелочные соединения. При обработке вышеуказанными соединениями производитель ответственность по гарантии не несет;**

- Необходимо исключать прямое воздействие атмосферных осадков;
- Не использовать металлические терки и губки с абразивом для ухода за изделием;
- Избегать непосредственного длительного контакта деталей из нержавеющей стали с ржавыми предметами и изделиями из ржавеющего металла;
- Рекомендуется производить очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали. Необходимо регулярно удалять загрязнения и известковые отложения.

6. Хранение и транспортировка

Хранение стеллажа для дефростации мяса должно осуществляться в транспортной упаковке предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 6 месяцев.

При сроке хранения свыше 6 месяцев владелец стеллажа обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованный стеллаж допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Погрузка и разгрузка стеллажа из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

7. Сведения об утилизации

При подготовке и отправке стеллажа на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части стеллажа по материалам, из которых они изготовлены.

8. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации стеллажа для дефростации мяса составляет 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя в результате нарушения правил перевозки и эксплуатации оборудования.

Гарантия не распространяется на случаи, когда стеллаж вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством. Срок службы изделия – 5 лет.

9. Комплект поставки

Комплект поставки для изделия разборного.

1	Полка-лоток с ниппелем для слива	4
2	Рама	4
3	Стойка (уголок)	4
4	Накопитель	1
5	Шланг ПВХ	1
6	Опора регулируемая	4
7	Болт М6	40
8	Гайка М6	40
9	Шайба М6	40
11	Паспорт (Инструкция по сборке и эксплуатации)	1
12	Упаковка	2

10. Сведения о приемке

Стеллаж кухонный для дефростации мяса СК _____, изготовленный на ООО «Рест Металл» соответствует ТУ № 28.93.17-001-35831170-2019 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

11. Сведения об упаковке

Стеллаж кухонный для дефростации мяса СК _____, упакован на ООО «Рест Металл» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

Упаковку произвел _____

(подпись)



ООО «Рест Металл»

350059, Краснодарский край, Краснодар г.,
4-й Тихорецкий пр-д, дом 3/1, помещение 8А
т/ф: 8 (861) 200-27-16; 8 (800) 200-80-45

mailbox@rest-metal.ru

<https://rest-metal.ru>