

Стол для мяса

тип СМ
«Стандарт», «Стандарт+», «Профи»



ПАСПОРТ
(инструкция по сборке и эксплуатации)

EAC

1. Назначение

Столы для мяса предназначены для разделки мясных, рыбных и других продуктов перед их кулинарной обработкой на предприятиях общественного питания.

2. Техническое описание

Столы для мяса типа СМ имеют разборный каркас с установленной на него столешницей, изготовленной из нержавеющей стали с подложкой из ЛДСП. Каркас, обвязка и полка могут быть изготовлены из оцинкованной или нержавеющей стали. Каркас в том, числе может быть произведен из профильной трубы 40*40 AISI 430 (304). Столешница изготовлена из стали AISI 430 (304) толщиной не менее 0,8 мм. Внизу стола в зависимости от выбранной модели установлена обвязка или сплошная полка для размещения кухонного инвентаря и т.д. или обвязка с полкой решеткой.

Столы для мяса оснащены с 3-х сторон герметичным бортом, предотвращающим проливание жидкостей и обрызгивание стен. Сток жидкости в лоток (GN1/6) осуществляется через отверстие в столешнице. Под столешницей находится блок направляющих и лоток (GN 1/6). Ножки столов имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие компенсировать неровности пола.

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

По спецзаказу столы производственные могут иметь сварной каркас и тогда будут поставляться в сборе в упаковочной пленке.

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

Столы для мяса выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Д	Ш
СМ	800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500	600, 700, 800

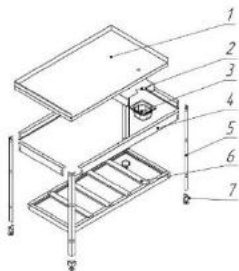
Высота столов 850 мм.

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

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади, но не более 100 кг на столешницу. Горизонтальная несущая поверхность полки выдерживает распределенную нагрузку 50 кг на 1 м² площади, но не более 50 кг на полку.

4. Инструкция по сборке

Схема сборки столов для мяса серии «Стандарт», «Стандарт+», «Профи»



1. Положить столешницу (поз. 1) на пол лицом вниз;
2. Прикрепить блок направляющих (поз. 2);
3. Прикрепить верхний каркас (поз. 4) к столешнице (поз. 1) при помощи саморезов;
4. На ноги (поз. 5) установить регулируемые опоры (поз. 7);
5. Установить ноги (поз. 3) к столешнице (поз. 1) (наживить);
6. Прикрепить обвязку (полку) и полку-решетку (поз. 6) (при наличии);
7. Поставить стол на ноги, выровнять и затянуть все болты;
8. Вставить лоток (GN1/6) (поз. 3) в блок направляющих (поз. 2);
9. Установить стол в сборе на предусмотренное место и регулировочными опорами компенсировать неровности пола.

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 исключить 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.

6. Хранение и транспортировка

Хранение стола для 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 стола обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

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

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

7. Сведения об утилизации

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

9. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации изделия 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 хранения, перевозки и эксплуатации оборудования.

Гарантия не распространяется на случаи, когда изделие вышло 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.

10. Комплект поставки

Комплект поставки для изделия разборного.

1	Столешница-ЛДСП (в сборе)	1
2	Верхний каркас (комплект)	1
3	В зависимости от выбранной модели – обвязка или полка сплошная или обвязка с полкой решеткой	1
4	В зависимости от выбранной модели – опора (уголок) или опора (труба)	4
5	Блок направляющих	1
6	Лоток (GN1/6)	1
5	Регулируемая опора	4
6	Болт М6	26
7	Гайка М6	26(0)*
8	Шайба М6	26
9	Саморезы	15
10	Паспорт (Инструкция по сборке и эксплуатации)	1
11	Упаковка	1

*- указано только для серии профи

Комплект поставки для изделия сварного.

1	Стол производственный в сборе	1
2	Паспорт (Инструкция по сборке и эксплуатации)	1
3	Упаковка	1

11. Сведения о приемке

Стол для мяса СМ _____, изготовленный на ООО «Рест Металл» соответствует ТУ № 28.93.17-001-35831170-2019 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

12. Сведения об упаковке

Стол для мяса СМ _____ упакован производителем 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>