EAC

СТОЛ КОНДИТЕРСКИЙ
СК-Л-1600.700.900-02
СК-С-1600.700.900-02



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

1 Техническое описание

1.1 Стол кондитерский СК-Л-1600.700.900-02 (далее — стол) предназначен для использования в хлебопекарном производстве в качестве поверхности для работы с тестом и мукой.

1.2 Стол представляет собой сварной каркас из нержавеющих квадратных труб, являющийся несущей конструкцией изделия, на который устанавливается столешница. Внутри стола имеются направляющие для установки гастроемкостей. Внизу под столешницей расположена полка для хранения пекарских листов.

1.3 Столешница стола изготовлена из массива бука, толщиной 40мм. Она крепится саморезами непосредственно к каркасу стола. Столешница без борта, что позволяет располагать стол в любом месте помещения и обеспечивает работу на нем с любой стороны. Передвижение стола осуществляется на четырех поворотных колесах диаметром 100мм, два из которых имеют тормозное устройство.

1.4 Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 °С и относительной влажностью не более 60 % при 20 °С).

Предприятие «Атеси» 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.

2 Технические характеристики

2.1 Стол выпускается со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1.

Модель	**Габаритные размеры, (Д х Ш х В) мм**	**Масса, кг**	**Материал каркаса**
СК-Л-1600.700.900-02	1600 х 700 х 900	64	Сталь AISI 304
СК-С-1600.700.900-02	1600 х 700 х 900	64	Сталь AISI 430

3 Установка и подготовка к работе

3.1 Стол поставляется в собранном виде.

3.2 После распаковывания проведите санитарную обработку,

3.3 Смажьте поверхность стола минеральным маслом (напр. Loctite-8000), протрите насухо.

4 Требования по технике безопасности

4.1 Запрещается использовать стол не по назначению.

4.2 Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра стол на наклонных поверхностях пола.

4.3 Перемещение стола следует производить по ровным поверхностям пола, избегая ударов о порожки, ступеньки и т.п.

4.4 Скорость транспортировки стола не более 4 км/ч.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

5.2 Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

6 Техническое обслуживание

6.1 Для длительного использования столешницы необходимо:

- раз в неделю обрабатывать ее поверхность минеральным маслом для пищевой промышленности, после чего обязательно протереть сухой тканью или бумажным полотенцем.
- нельзя оставлять на поверхности стола влажные предметы.
- остатки продуктов необходимо несколько раз в день счищать металлическим скребком. Нельзя пользоваться железной щеткой для очистки поверхности.

Внимание! Никогда не мойте столешницу моющими средствами. Излишек влаги необходимо промокнуть бумажным или тканевым полотенцем.

6.2 Рекомендуется не реже 1-2 раз в неделю производить очистку нержавеющих поверхностей с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали, не содержащих хлор. После очистки протирайте все поверхности сухими салфетками.

6.3 По всем вопросам, связанным с обслуживанием и ремонтом изделий производства компании «АТЕСИ», обращайтесь в авторизованные сервисные центры, перечень которых находится на сайте компании в разделе СЕРВИС:

http://atesy.ru/service/

7 Гарантийные обязательства

7.1 Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

7.2 Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при доработке оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения.

7.3 Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

7.4 Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

8 Комплект поставки

Таблица 2

1	Стол кондитерский	1	шт.
2	Руководство по эксплуатации	1	шт.
3	Упаковка	1	шт.

9 Сведения о приемке

Стол кондитерский СК-□-1600.700.900-02 соответствует конструкторской документации и признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска_____20 г.

Принято ОТК.

м.п.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru