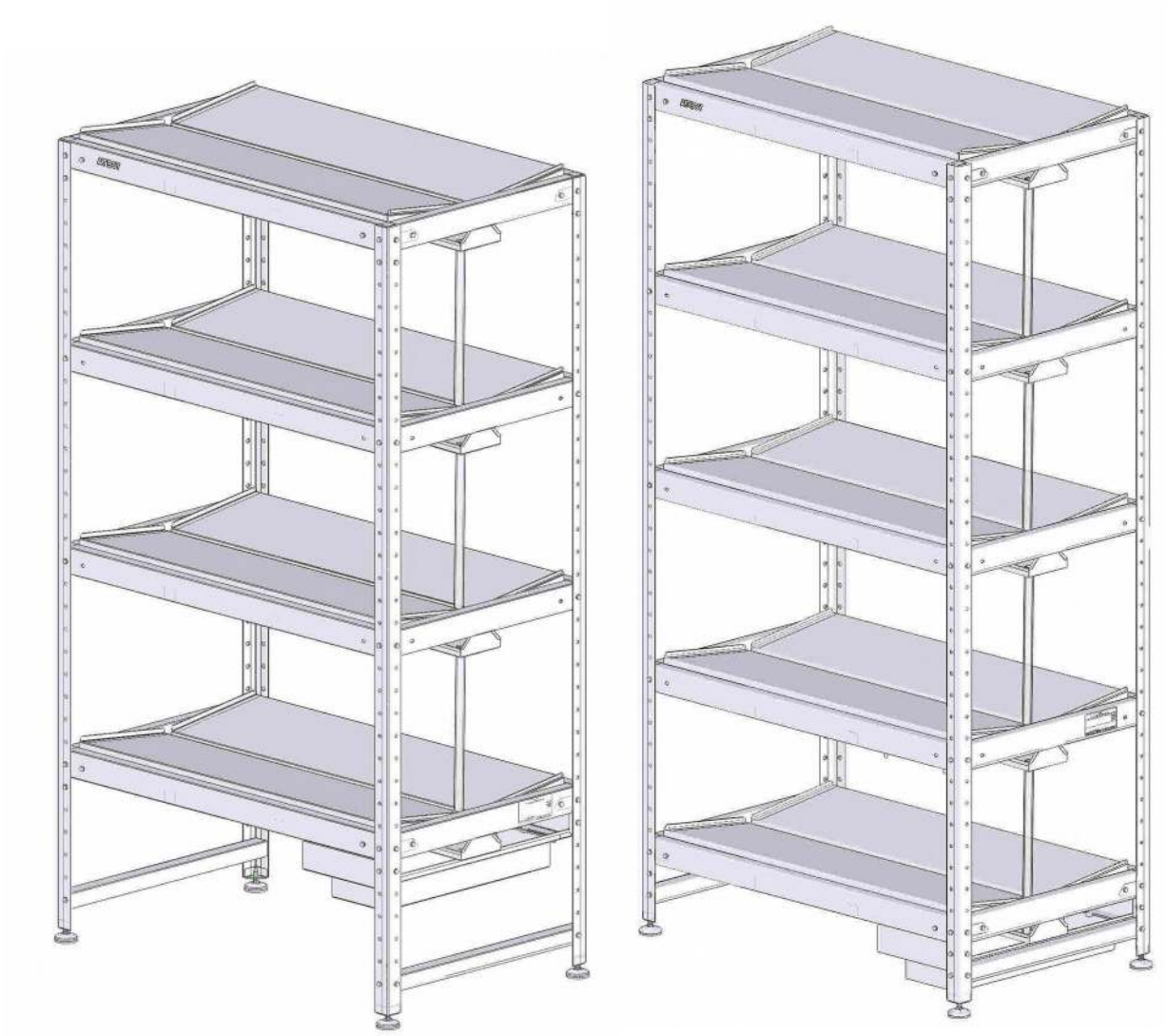
СТЕЛЛАЖ
ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ МЯСА
СТДФ-С-1000.600.1800-02-Н
СТДФ-С-1000.600.2000-02-Н



Руководство по эксплуатации

АТЕСИ®

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

Техническое описание

Стеллажи для дефростации мяса СТДФ-С-1000.600.1800-02-Н и СТДФ-С-1000.600.2000-02-Н (далее - стеллаж) предназначены для использования на предприятиях общепита, пищевых производств и торговли. На нем размораживают пищевое сырье, которое находится в состоянии глубокой заморозки. При этом процесс протекает естественным путем при температуре окружающей среды, без нагрева продукта.

Стеллаж (рис.1) выполнен из легированной стали. Он состоит из рам 3, закрепленных на стойках 4 и полок 1, уложенных в рамах 3. Под каждой рамой 3 установлен лоток сливной 2 для сбора жидкости. В полке 1 предусмотрен небольшой уклон, обеспечивающий сток жидкости, поступающей с размороженного продукта к сливу между полками. Жидкость стекает в лоток, установленный под каждой рамой. В нижней части стеллажа устанавливается накопитель 6 для сбора воды со всех лотков. В каждую стойку 4 вкручивается ножка опорная 7.

Разработанная на предприятии система крепления рам 3 к стойкам 4 через угольники крепежные 13 обеспечивает жёсткость конструкции стеллажей.

Регулируемые ножки опорные 7, позволяют устранять возможные неровности пола в пределах 20 мм.

Полки, лотки и накопитель легко снимаются без использования инструмента, что облегчает их санитарную обработку.

Изделие разборное и поставляется в удобной упаковке, что облегчает его транспортировку и хранение.

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.

1 Технические характеристики

1.1 Технические характеристики стеллажа приведены в таблице 1:

Модель	Габаритные размеры длина х шир х выс, мм	Базовое кол-во полок*	Нагрузка на раму, кг
СТДФ-С-1000.600.1800-02-Н	1000 х 600 х 1800	4	Не более 50
СТДФ-С-1000.600.1800-02-Н	1000 х 600 х 2000	5	

***** Отверстия для крепления рам с полками на стойках расположены с шагом 50мм. Рамы и полки можно приобретать дополнительно, при этом учитывая, что общая нагрузка на стеллаж не должна превышать 200 кг.

2 Сборка и подготовка к работе

2.1 Схема сборки изделия представлена на рисунке 1.

2.2 Распаковать изделие.

2.3 Крайние рамы 3 (верхнюю и нижнюю) установить на стойках 4, используя угольники крепежные 13 согласно рисунку1 и закрепить комплектом крепежа 14. Промежуточные рамы 3 фиксируются только комплектом крепежа 14.

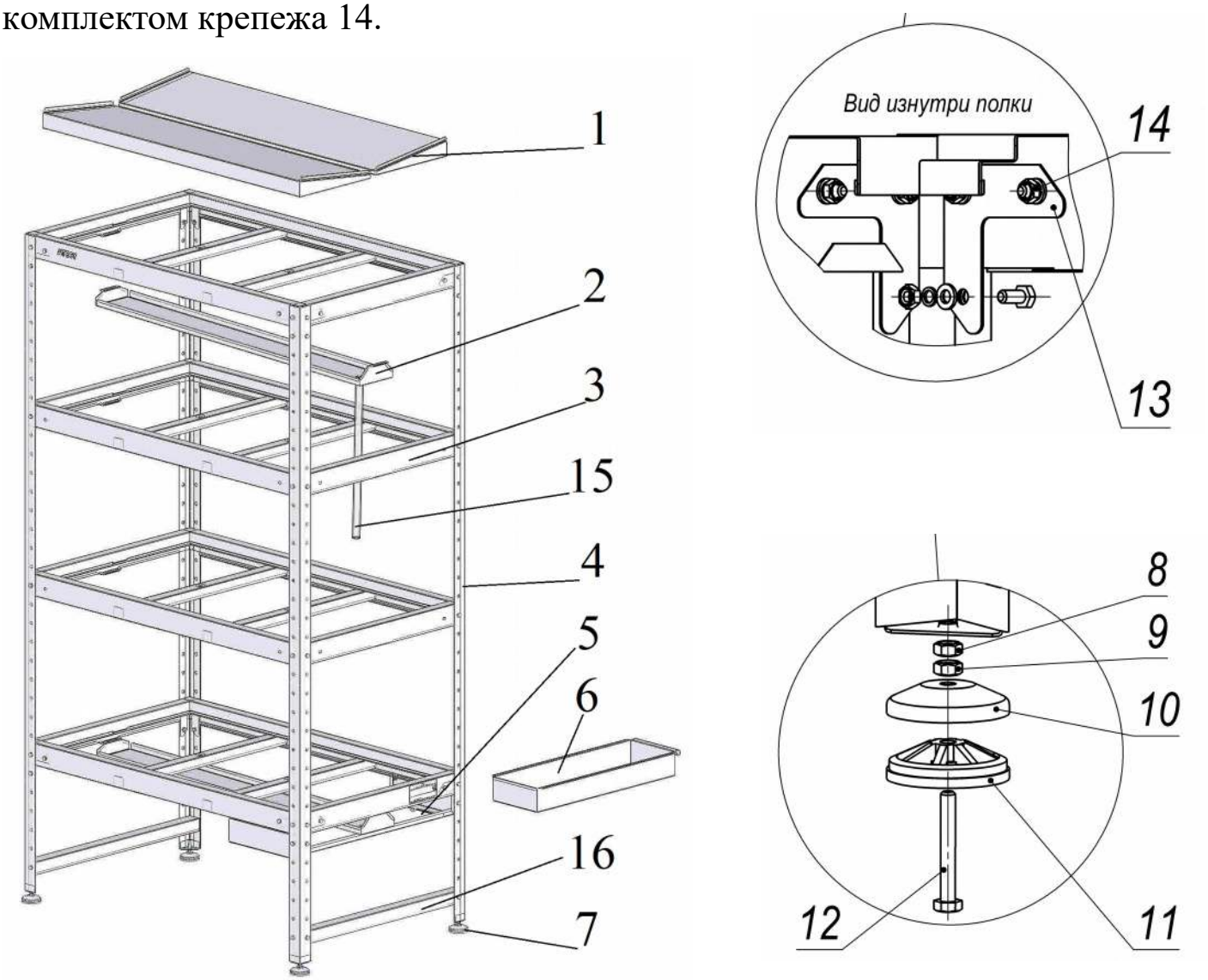


Рисунок 1

2.4 Установить на нижнюю раму 3 кронштейн накопителя 5, используя комплект крепежа 14.

2.5 Произвести сборку опорных ножек 7. На болт 12 (М6х50) надеть вкладыш 11, шайбу 10 и затянуть гайкой 9 (М6), навернуть еще одну гайку 8 (М6), в дальнейшем именуемую контргайкой.

2.6 Закрутить опорные ножки 7 в стойки 4, отрегулировать горизонтальность установки изделия с помощью вкручивания-выкручивания опорных ножек.

2.7 Добившись горизонтальности установки изделия, зафиксировать положение ножек с помощью контргаек 8.

2.8 Установить полки 1, лотки сливные 2 и накопитель 6 согласно рисунку 1. Сливное отверстие нижнего лотка 2 должно находится над накопителем 6.

2.9 Между парами стоек 4 в нижние отверстия установить швеллеры 16 с помощью комплекта крепежа 14.

2.10 Под верхние лотки с помощью хомутов крепятся силиконовые шланги 15. Нижний конец шланга устанавливается в щель между полками и фиксируется ими. Шланг поставляется одним куском. Разрезать шланг нужно самостоятельно, исходя из выбранного Вами расстояния между полками.

2.11 После сборки стеллажа необходимо провести его санитарную обработку с помощью стандартных средств очистки.

2.12 Регулярно, не реже раза в три месяца следует проверять болтовые соединения. В случае необходимости их необходимо затянуть.

3 Требования по технике безопасности

3.1 **Внимание!** Запрещается нагружать раму весом, превышающим указанный в таблице 1.

4 Транспортирование и хранение

4.1 Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78.

Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

4.2 Изделия, помещенные в индивидуальную упаковку, должны транспортироваться в транспортной таре.

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

5 Техническое обслуживание

Коррозионно-стойкие стали — долговечный материал, сохраняющий свои свойства и внешний вид при условии выполнения приведенных ниже правил. Необходимо учитывать тот факт, что полностью нержавеющих

сталей не бывает, при неправильной эксплуатации на поверхности изделия могут возникнуть очаги коррозии (ржавчины).

5.1 Санитарную обработку поверхностей изделия, выполненных из коррозионно-стойких сталей необходимо проводить регулярно, сразу после завершения работ, не реже чем один раз в сутки. При этом РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

- своевременно удалять известковый налет, жирную пленку и другие загрязнения;
- использовать мягкие материалы для чистки поверхности;
- перед протиранием изделия, во избежание царапин, пыль сметать мягкой щеткой;
- применять только средства, предназначенные для очистки коррозионно-стойких (нержавеющих) сталей, а также мыльный раствор, средства для мытья посуды;
- при чистке совершать движения по направлению шлифовки, при ее наличии;
- застарелые пятна предварительно следует размочить, излишнее механическое воздействие станет причиной появления царапин, а впоследствии и коррозии;
- по окончании уборки средства для чистки должны быть тщательно удалены, поверхность необходимо промыть чистой водой и протереть насухо.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать для чистки губки из стальной проволоки и металлические щетки;
- использовать средства с содержанием серебра или гипохлорита, отбеливающие, хлорсодержащие, абразивные средства, растворители, кислоты, щелочи и т.д.;
- длительный контакт поверхности с влажными металлическими предметами, в том числе с посудой и кухонными принадлежностями, металлической стружкой и т.д.
- длительный контакт с соляными растворами, кислотой или продуктами, способствующими образованию коррозии (например, соль, уксус, горчица, соки, майонезы, маринады, кисломолочные продукты и т.д.);
- контакт с агрессивными жидкостями (кислоты, растворители, краска, клей и т.д.);
- длительный контакт с влажными материалами (губки, салфетки, тряпки).

5.2 Средства по уходу за нержавеющей сталью обладают полирующим эффектом и при локальном применении могут вызвать изменение фактуры в зоне применения. Не допустима интенсивная полировка отдельных участков. Такая обработка может нанести вред общему виду изделия.

5.3 Регулярно, не реже раза в 3 месяца, проверяйте и, при необходимости, подтягивайте болтовые соединения.

5.4 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/

6 Гарантийные обязательства

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

6.2 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 повреждениях, вызванных доработкой оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения.

6.3 Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений и укомплектовано в соответствии с комплектом поставки;
- не производился ремонт.

6.4 Гарантийные обязательства не распространяются на силиконовый шланг и хомуты.

6.5 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.

6.6 Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

7 Комплект поставки

Таблица 2

№ п/п	Наименование	СТДФ-С-	
		11000.600.1800-02-Н	1000.600.1800-02-Н
1	Полка, шт.	8	10
2	Лоток сливной (с трубкой для крепления шланга / без трубки)	3 + 1	4 + 1
3	Рама (с логотипом АТЕСИ / без логотипа), шт.	1 + 3	1 + 4
4	Стойка, шт.	4	4
5	Кронштейн накопителя, шт.	1	1
6	Накопитель, шт.	1	1
7	Ножка опорная, шт.	4	4
8	Швеллер	2	2
9	Угольники крепежные, шт.	16	16
10	Комплект крепежа М6 (болт, шайба, гровер, гайка), компл.	78	86
11	Шланг, м	1,5	2
12	Хомут, шт.	3	4
13	Упаковка полок	1	1
14	Упаковка стоек	1	1
15	Руководство по эксплуатации	1	1

8 Сведения о приемке

Стеллаж для дефростации мяса

СТДФ-С-1000.600.1800-02-Н ☐

СТДФ-С-1000.600.2000-02-Н ☐

соответствует конструкторской документации и признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска_____202 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