АЮ40

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ МАЛЫХ КУХОНЬ (серия 400)

«ТАВЕРНА»



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Гастрономическая линия для малых кухонь «Таверна» (серия 400)

Благодарим Вас за покупку нашей линии.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

Техническое описание

Кухонная линия «Таверна» предназначена для приготовления и хранения горячих и холодных блюд в условиях малой кухни.

Полный комплект линии «Таверна» включает в себя следующие модули:

- Фритюрница
- Мармит (2 или 3 гастроемкости)
- Нейтральный стол (300 или 600)
- Электросковорода (плоская, ребристая)
- Электроплита (1 или 2 конфорки)
- Универсальная тумба-подставка для оборудования (закрытая)
- Зонт вытяжной

Модули линии «Таверна» выпускаются двух размеров. Ширина модулей может быть 300 мм и 600 мм.

Тумба-подставка закрытая в середине может быть заменена открытой полкой, которая крепится между двумя тумбами-подставками.

Использование тумбы-подставки позволяет разместить модули наиболее удобно и компактно, создаёт законченный вид.

Все элементы кухонной линии «Таверна» изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Конструкция линии продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации линии.

Кухонная линия «Таверна» может устанавливаться либо в прямолинейном, либо в островном варианте. Если не желаете покупать полный комплект линии, то можете выбрать по собственному усмотрению необходимые Вам модули.

Неоспоримыми достоинствами линии «Таверна» является ее компактность, а также взаимозаменяемость модулей, входящих в комплект линии.

Нейтральный стол снабжён выдвигающимся ящиком для хранения инвентаря.

Имея в эксплуатации гастрономическую линию «Таверна» можно в условиях ограниченного пространства малой кухни иметь возможность готовить широкий ассортимент блюд, обеспечивая потребность малого кафе, ресторана, либо закусочной.

Приобретая кухонную линию «Таверна» внимательно ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

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.

Руководство по эксплуатации кухонной линии «Таверна»

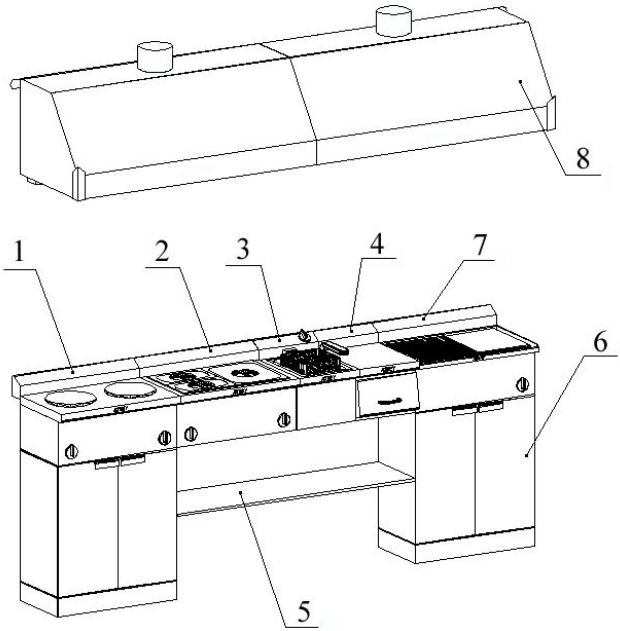
1. Общие указания.

1.1. Кухонная линия «Таверна» работает от электрической сети напряжением 220 В±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.
1.2. Кухонная линия «Таверна» устанавливается на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика и т.п.).
1.3. Линия подключается к сети самим потребителем.
1.4. Оберегайте линию от небрежного отношения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей линии.

2. Технические характеристики.

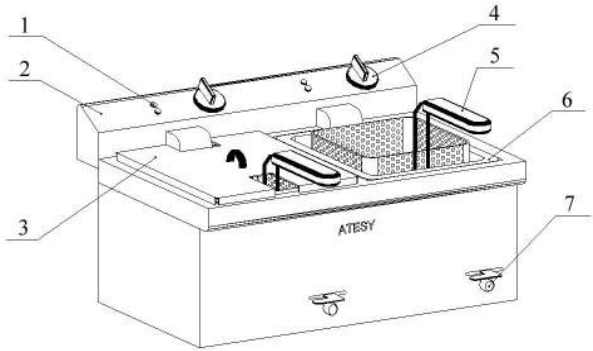
№	Наименование модуля	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), мм	Номинальная мощность, кВт	Рабочая температура, ºС	Ток нагрузки, А, (не более)
1	Модуль «Фритюрница-300»	300х440х330	3,0	50-250°С	14
	Модуль «Фритюрница-600»	600х440х330	6,0	50-250°С	28
2	Модуль «Мармит - 300»	300х440х330	0,25	На поверхности гастроёмкости 20-70°С	
	Модуль «Мармит - 600»	600х440х330	0,25х2	На поверхности гастроёмкости 20-70°С	
3	Модуль «Электросковорода - 300»	300х440х330	1,6	На поверхности 20-300°С	7
	Модуль «Электросковорода - 600»	600х440х330	3,2	На поверхности 20-300°С	14
4	Модуль «Электроплита-300»	300х440х330	2,5	На поверхности 20-400°С	11
	Модуль «Электроплита-600»	600х440х330	2,5х2	На поверхности 20-400°С	22
5	Модуль «Нейтральный стол -300»	300х440х330	---	---	---
	Модуль «Нейтральный стол -600»	600х440х330	---	---	---
6	Модуль «Тумба-подставка - 300»	300х440х700	---	---	---
	Модуль «Тумба-подставка - 600»	600х440х700	---	---	---

2.1. Общий вид линии «Таверна».



1	Модуль «Электроплита-600»	5	Полка (открытая)
2	Модуль «Мармит-600»	6	Тумба-подставка (закрытая)
3	Модуль «Фритюрница-300»	7	Модуль «Электросковорода-600»
4	Модуль «Нейтральный стол-300»	8	Зонт вентиляционный (предлагается как опция)

2.2. Модуль «Фритюрница-300», «Фритюрница-600».



1	Сигнальная лампа	5	Садка
2	Блок управления	6	Фритюрная ванна
3	Крышка	7	Сливной кран
4	Ручка регулятора температуры		

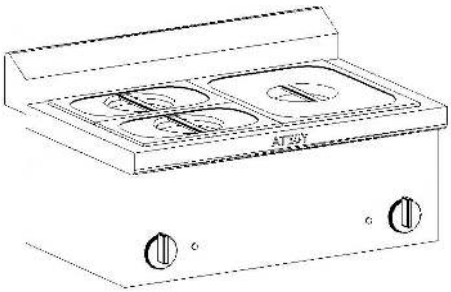
Модуль фритюрница предназначен для приготовления различных продуктов во фритюре.

Масло или кулинарный жир разогревается ТЭНом мощностью 3 кВт до нужной температуры от 20 до 220ºС. Температура регулируется термодатчиком.

Внимание! Температура фритюра достигает значения 200-220ºС. Не допускается попадание воды на разогретую поверхность фритюрницы. Это может привести к выплеску горячего фритюра. Перед загрузкой продуктов в ванну с горячим фритюром необходимо дать время для стекания воды с продуктов.

Внимание! Используемый для фритюрницы ТЭН рассчитан на нагрев масла или жира. Не включать нагрев ТЭНа без заливки в ванну масла.

2.3. Модуль «Мармит-300», «Мармит-600».



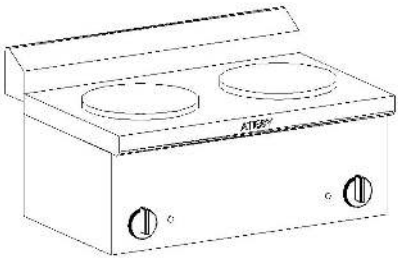
Модуль мармит предназначен для поддержания в горячем состоянии любых продуктов питания и готовых блюд, хранение которых возможно в стандартных гастроёмкостях GN 1/2 и GN 1/3.

2.4. Модуль «Нейтральный стол-300», «Нейтральный стол-600».



Модуль нейтральный стол предназначен для сервировки и разделки различных продуктов питания, а также для установки дополнительного оборудования, приспособлений. Модуль оснащён выдвигающимися ящиками для инвентаря.

2.5. Модуль «Электроплита-300», «Электроплита-600».



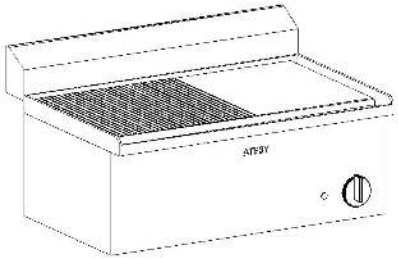
№ уровня	tºC	№ уровня	tºC
1	110	4	380
2	185	5	465
3	290	6	515

Модуль электроплита предназначена для приготовления и разогрева емкостей с различными продуктами питания.

Ступенчатый регулятор температуры электроплиты позволяет устанавливать температуру в пределах 100÷500° С.

Перед тем, как установить необходимую температуру, нужно включить электровыключатель в соответствующую позицию (от 1 до 6). Выпускаются электроплиты с конфорками диаметром 180 мм, мощностью 2,5 кВт с автоматическим отключением нагрева, т.е. защищёнными от перегрева.

2.6. Модуль «Электросковорода-300», «Электросковорода-600».



Предназначен для поджаривания различных продуктов на плоской или ребристой поверхности сковороды. Нагрев сковороды осуществляется 2-мя ТЭНами (под ребристой и под гладкой поверхностью) мощностью 1,6 к Вт. Терморегуляторы отключают нагрев каждого ТЭНа. Регулировка температуры от 50 до 300°С. Регулятор температуры позволяет проводить плавную регулировку нагрева поверхности электросковороды. Время достижения температуры 260°С не более 20 минут.

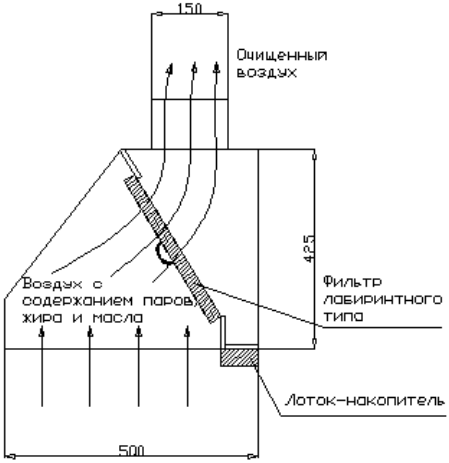
Зонт вытяжной настенный (ЗВН-400)

Предназначен для очистки воздуха от жира, масла, дыма и водяного пара.

Имеется лоток-накопитель для жира и масла.

Габаритные размеры вытяжного зонта, (мм)	1200 х 500 х 425
Корпус	Нержавеющая сталь
Тип фильтра	Лабиринтный
Габаритные размеры фильтра, (мм)	200 х 400
Габаритные размеры патрубка, (мм)	150 х 200

Схема работы вытяжного зонта (ЗВН-400).



3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Линия «Таверна» выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р33.

3.2. Внимание! Поверхности сковороды и плиты имеют высокую температуру. Не допускать прикосновения открытыми участками тела к электрическим конфоркам и поверхности сковороды.

3.3. Внимание! При работе фритюрницы температура масла достигает 200° С. Не допускать попадания воды на поверхность разогретого масла, что может привести к выплеску фритюра.

3.4. Внимание! Не допускается попадание на перегретую поверхность электросковороды воды или масла, во избежания их разбрызгивания.

3.5. Запрещается работать на линии с неисправными электрическими элементами.

3.6. Запрещается держать вблизи включённых электроплиты и электросковороды легковоспламеняющиеся вещества.

3.7. Запрещается эксплуатация модулей линии с включёнными нагревательными элементами без нагрузки.

4. Подготовка к работе и порядок работы.

4.1.Проверить прямолинейность установки модулей линии. Задние стенки должны стыковаться друг с другом без ступенек.
4.2. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние кухонной линии. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки и гастроемкости вымыты и просушены.
4.3. Управление модулями кухонной линии «Таверна» осуществляется с панели управления соответствующих модулей.
4.4. Включить фритюрницу, мармит, электроплиту, электросковороду соответствующими электрическими выключателями. Время выхода на режим не более 20 минут.
4.5. После выхода на режим всех модулей, произвести закладку продуктов. Линия готова к работе.
4.6. Порядок отключения. После окончания работы установите выключатели модулей в положение «0» («Выключено»). Освободите гастроемкости от продуктов, слейте масло из ванны фритюрницы. Произведите очистку модулей.

Внимание! Для того, чтобы конфорки электрической плиты служили долго, не оставляйте их во включенном состоянии без установленных на них емкостей, во избежание их перегрева.

5. Обслуживание кухонной линии.

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети линии.
5.2. Работы по обслуживанию линии выполняются только квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.
5.3. Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку кухонной линии от остатков пищи, конденсата, жира и др. Очистку модулей производить после остывания до безопасной температуры нагретых поверхностей. Используйте

для этого стандартные средства очистки. После очистки линии протрите все поверхности сухими тканями. Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав линии. Установите гастроемкости на место. Обращайте внимание не только на чистоту кухонной линии, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

6. Гарантийные обязательства.

6.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу кухонной линии в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем руководстве.
6.2. Гарантия не распространяется в случае выхода изделий из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.
6.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделий только при соблюдении следующих условий:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился несанкционированный ремонт.

6.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.
6.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока, заключает договор на послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

7. Полный комплект поставки.

Комплект поставки определяется заказчиком.

№	Наименование поставляемых элементов линии «Таверна»	Кол-во
1	Модуль фритюрница ТУ 5151-006-11440392-96 (в сборе)	1
3	Модуль электросковорода ТУ 5151-017-11440392-98	1
4	Модуль электроплита ТУ 5151-018-11440392-99	1
5	Модуль нейтральный стол ТУ 5151-016-11440392-98	1
6	Модуль мармит ТУ 5151-016-11440392-98 (с гастроёмкостями)	1
7	Тумба-подставка ТУ 5151-01611440392-98	4
8	Фритюрная садка	2
9	Борт (для каждого модуля)	4
10	Зонт вытяжной 1200 х 500 х 425	2

8. Сведения о приемке.

Модуль линии «Таверна»,
заводской номер _____, соответствует техническим условиям и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска_____ 200 г.

Принято ОТК.

м.п.

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