ШПИЛЬКА КОНДИТЕРСКАЯ
серии «ЛЮКС»
поколение 2





Руководство по эксплуатации

ATESY®

КШ-Л.01.000.000РЭ Изм.02

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

1 Техническое описание

1.1 Изделие «Шпилька кондитерская» серии «люкс» (далее — шпилька) предназначена для технологического хранения и транспортировки различного кухонного инвентаря (противней, подносов, гастроемкостей).

1.2 Предприятие «АТЕСИ» выпускает несколько типоразмеров шпилек, каждая из которых ориентирована на выполнение определенных задач.
Общая нагрузка на шпильку не должна превышать 160кг.
Нагрузка на один уровень не более 10кг.

1.3 Шпилька выполнена из нержавеющей стали, имеет стеллажную сварную конструкцию. Стойки выполнены из труб квадратного сечения. Передвижение шпильки 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 Шпильки выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Модель	Назначение	Габаритные р-ры (ДхШхВ), мм	Кол-во/шаг уровней, мм	Масса, кг
КШ-Л-1.12-470.580-02 КШ-Л-1.18-470.580-02	Противни 470х580мм	530х600х1575 530х600х1900	12 / 110 18 / 90	18,5 22
КШ-Л-1.12-1.1-02 КШ-Л-1.14-1.1-02 КШ-Л-1.18-1.1-02	Гастроемкости 1.1 (325х530 мм)	390х560х1575 390х600х1790 390х560х1900	12 / 110 14 / 110 18 / 90	17,2 19,5 21
КШ-Л-1.12-2.1-02 КШ-Л-1.18-2.1-02	Гастроемкости 2.1 (530х650 мм)	590х680х1575 590х680х1900	12 / 110 18 / 90	19,5 23,5
КШ-Л-1.12-350.600-02 КШ-Л-1.18-350.600-02	Подносы 350х600мм	415х600х1575 415х600х1900	12 / 110 18 / 90	21 27
КШ-Л-1.12-600.400-02 КШ-Л-1.14-600.400-02 КШ-Л-1.18-600.400-02	пекарские поддоны 600х400мм	670х450х1575 670х450х1790 670х450х1900	12 / 110 14 / 110 18 / 90	19 21 23,5

3 Требования по технике безопасности

3.1 Запрещается нагружать шпильку грузом, превышающим указанный в п.1.2.

3.2 Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра шпильку на наклонных поверхностях пола.

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

4 Подготовка к работе и порядок работы

4.1 Вскройте упаковку.

4.2 Проведите санитарную обработку с помощью стандартных средств очистки для нержавеющей стали.

4.3 Перемещайте шпильку одновременно за две стойки в требуемую зону.

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

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

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

1	Шпилька в сборе	1	шт.
2	Руководство по эксплуатации	1	шт.
3	Упаковка	1	шт.

9 Сведения о приемке

Шпилька кондитерская КШ-Л- [ ] - [ ] . [ ] -02

соответствует конструкторской документации и признана годной для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска_____201 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