ПАСПОРТ

Столы кондитерские

ТУ 31.09.11 – 001 – 33413496 - 2019



г. Красноярск

Столы кондитерские

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Столы кондитерские «KRONER» предназначены для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности в качестве вспомогательной оборудования.

Столы кондитерские предназначены для работы с мучными продуктами и кондитерскими изделиями. Столешница выполнена из сращенного мебельного щита породы бук, толщиной 40 мм. Данные столы относятся к серии специальных производственных столов.

Производитель «KRONER» выпускает столы кондитерские следующих серий:

Столы кондитерские серии «СТАНДАРТ» (ССК) – каркас разборный – уголок из нержавеющей стали 40х40 толщиной 1,5 мм;

Столы кондитерские серии «ПРЕМИУМ» (СПК) – каркас сварной – нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40х40 толщиной 1,2 мм.

Обязательным требованием для сохранения устойчивости конструкции стола является установка полки. При эксплуатации следует учитывать максимально допустимую и равномерно распределенную нагрузку на стол - 100 кг, в том числе нагрузку на полку - не более 50 кг. В случае комплектации стола колесными опорами, нагрузка на стол не должна превышать 50 кг.

Производитель «KRONER» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, вследствие этого, производитель оставляет за собой право внести изменения в комплектацию, внешний, вид, технические характеристики изделия без ухудшения потребительских свойств.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1 – Технические характеристики столов кондитерских

Наименование	Ширина, мм	Длина, мм	Высота, мм	Наличие борта
Столы специальные ССК	600	1000	850	нет
		1200		
		1500		
	700	1000		
		1200		
		1500		
Столы специальные СПК	600	1000	850	есть
		1200		
		1500		
	700	1000		
		1200		
		1500		

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Столы кондитерские серии «СТАНДАРТ» (ССК)

1) Стойки – 4 шт.
2) Столешница – 1 шт.
3) Полка сплошная;
3) Комплект крепежа (уголки усиливающие – 8 шт, болты М6 – 32 шт, гайка М6 – 32 шт);
4) Опора регулируемая – 4 шт.
5) Паспорт – 1 шт.

Столы кондитерские серии «ПРЕМИУМ» (СПК)

1) Стол – 1 шт.
2) Опора регулируемая – 4 шт.
3) Паспорт – 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Столы кондитерские серии «СТАНДАРТ» (ССК) поставляются в разобранном виде.

Столы кондитерские серии «ПРЕМИУМ» (СПК) поставляются в собранном виде.

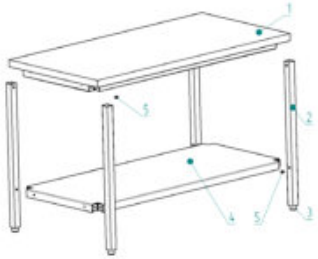
Перед началом эксплуатации изделия необходимо снять защитную пленку с поверхности деталей из нержавеющей стали. Во избежание появления царапин на поверхности изделия, необходимо пользоваться разделочными досками.

Следует отрегулировать опоры таким образом, чтобы достигалось горизонтальное положение.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО МОНТАЖУ

Перед сборкой стола следует произвести его внешний осмотр. Монтаж должен производиться квалифицированным, опытным персоналом с соблюдением правил техники безопасности.

Порядок сборки столов кондитерских серии «СТАНДАРТ» (ССК):



1-столешница, 2-стойка, 3-опорная регулируемая, 4-полка, 5-Болт М6

3.1.Распаковать упаковку. Столешницу стола (1) положить на сборочный стол.

3.2. Вынуть стойки (2).

3.3. Закрепить болтовыми соединениями (5) стойки (2) к рамке столешницы (1).

3.4. Вынуть из упаковки полку сплошную (4). С помощью болтовых соединений закрепить полку (4) на стойках (2). Болтовые соединения не затягивать.

3.5. Произвести окончательную затяжку всех болтовых соединений.

3.6. Вкрутить опоры регулируемые (3), перевернуть собранный стол и отрегулировать горизонтальность установки стола с помощью вкручивания-выкручивания опорных ножек.

6. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Обслуживание столов заключается в периодической протяжке крепежа и выверке положения оборудования относительно горизонта. При эксплуатации следует учитывать максимально допустимую, равномерно распределенную нагрузку на поверхность.

Приобретая изделие производства «KRONER», вы можете быть уверенными в том, что выбрали качественный продукт. При соблюдении приведенных ниже рекомендаций оборудование прослужит вам долгие годы, при этом сохранив первоначальный внешний вид и свойства в течение всего срока эксплуатации.

Почему клееный бук используется в производстве столешниц для оборудования профессиональной кухни? Изделия из клееного бука обладают рядом преимуществ, они прочны, имеют долгий срок службы, безопасны для контакта с пищей, легко подвергаются санитарной обработке.

Для длительной эксплуатации оборудования со столешницами из клееного бука производства «KRONER» мы рекомендуем соблюдать несложные правила, которые позволят сохранить их внешний вид и потребительские свойства.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- оставлять на поверхности столешницы из бука продукты, выделяющие влагу. После использования влажных продуктов необходимо осушить столешницу бумажным или тканевым полотенцем.

- непрерывно бить по одному и тому же участку столешницы из бука. Распределяйте продукты равномерно по всей площади столешницы;

- пользоваться железной щеткой для очистки столешницы из бука.

ВАЖНО! При уходе запрещается использовать хлорсодержащие и концентрированные солесодержащие средства. Излишек влаги необходимо промокнуть бумажным или тканевым полотенцем.

НЕОБХОДИМО:

- раз в неделю обрабатывать столешницу из бука растительным маслом. После этого обязательно протереть поверхность сухой тканью или бумажным полотенцем;

- перед разрубкой рыбы или домашней птицы необходимо обрабатывать столешницу из бука растительным маслом, так как поверхность впитывает в себя запахи, которые тяжело удалить. Обязательно после каждой разрубки почистить столешницу скребком и осушить поверхность сухой тканью или бумажным полотенцем.

ВНИМАНИЕ!

Кондитерские столы со столешницей из мебельного щита во избежание растрескивания и коробления настоятельно рекомендуется перед эксплуатацией выдержать при комнатной температуре в течение 7 дней, не вскрывая упаковки изготовителя, особенно в зимний период. Это позволит дереву приспособиться к температуре и влажности рабочего пространства.

После вскрытия упаковки обработайте торцы мебельных щитов лаком, воском или маслом.

Категорически запрещается устанавливать стол вблизи отопительных приборов.

В период эксплуатации избегайте резких перепадов температур, в том числе длительных сквозняков в помещении.

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- запрещается нагружать стол грузом, превышающим указанный;
- запрещается использовать стол в качестве лестницы.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

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

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт или изменения в конструкции изделия.

КРОНЕР

г. Красноярск, Северное шоссе, 22/2, тел.: +7 (391) 205-40-33, e-mail: info@kroner.pro; www.kroner.pro