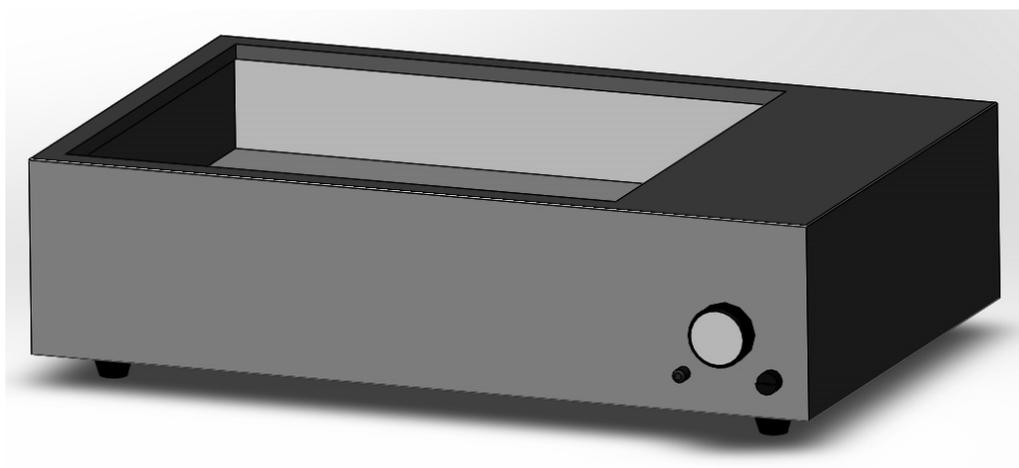




**ПАСПОРТ
на кофейный аппарат
«Кофе на песке»**



**Екатеринбург
2015**

КОФЕЙНЫЙ АППАРАТ «КОФЕ НА ПЕСКЕ»

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Кофейный аппарат «Кофе на песке» предназначен для приготовления кофе по-восточному в горячем песке, он обеспечивает оптимальный процесс приготовления и отличный вкус кофе.

Традиционный кофейный аппарат является результатом долгого изучения и большого уважения к традициям и культуре арабского способа приготовления кофе. Может использоваться как в кафе, баре, ресторане, так и в домашних условиях.

Нагрев объёма кофейного аппарат производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа) мощностью 1200 Ватт.

Поддержание необходимой температуры производится за счет термостат, с возможностью регулирования температуры от +50 до +300 °С.

Управление нагревом осуществляется с пульта управления, где находится клавиша включения аппарата, контрольная лампа нагрева.

Элементы кофейного аппарата, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали, что является залогом длительной эксплуатации, безукоризненного внешнего вида и пригодности для предприятий общественного питания.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Кофейный аппарат работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением 220В ± 10% с дополнительным заземляющим проводом.

2. Кофейный аппарат предназначен для установки в помещениях с температурой окружающей среды не ниже 10оС, относительной влажностью не ниже 60% при 20 °С.

3. Подключение аппарат к электрической сети, имеющей защитное заземление, производится при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического устройства защитного отключения (УЗО) с током нагрузки не более 10А.

4. Кофейный аппарат подключается к электросети специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

5. Кофейный аппарат устанавливается на ровной горизонтальной поверхности стола на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

6. Корпус аппарат должен быть заземлен через имеющийся болт заземления. Место крепления болта указано на корпусе.

7. Оберегайте кофейный аппарат от небрежного обращения и ударов. Ежедневно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку внешних поверхностей кофейного аппарат.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Норма
Габаритные размеры, мм	330x530x170
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность кофейного аппарата, кВт	1,2
Время разогрева объёма кофейного аппарата, мин	30-50
Масса, кг	60
Максимальная температура внутри объёма, °С	не более 300

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Кофейный аппарат выполнен по степени защиты от поражения электрическим током класса 1 по ГОСТ Р 52161.1. Обозначение кофейного аппарата по степеням защиты по ГОСТ 14254-IP20.

Подключение аппарат к электрической сети, имеющей защитное заземление, производится при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического устройства защитного отключения (УЗО) с током нагрузки не более 10А.

После окончания работы с кофейным аппаратом, клавишу питания вывести в положение «0». Выключить подачу и вынуть электровилку из розетки.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ.

Вид спереди кофейного аппарат «Кофе на песке» приведён на рис.1.

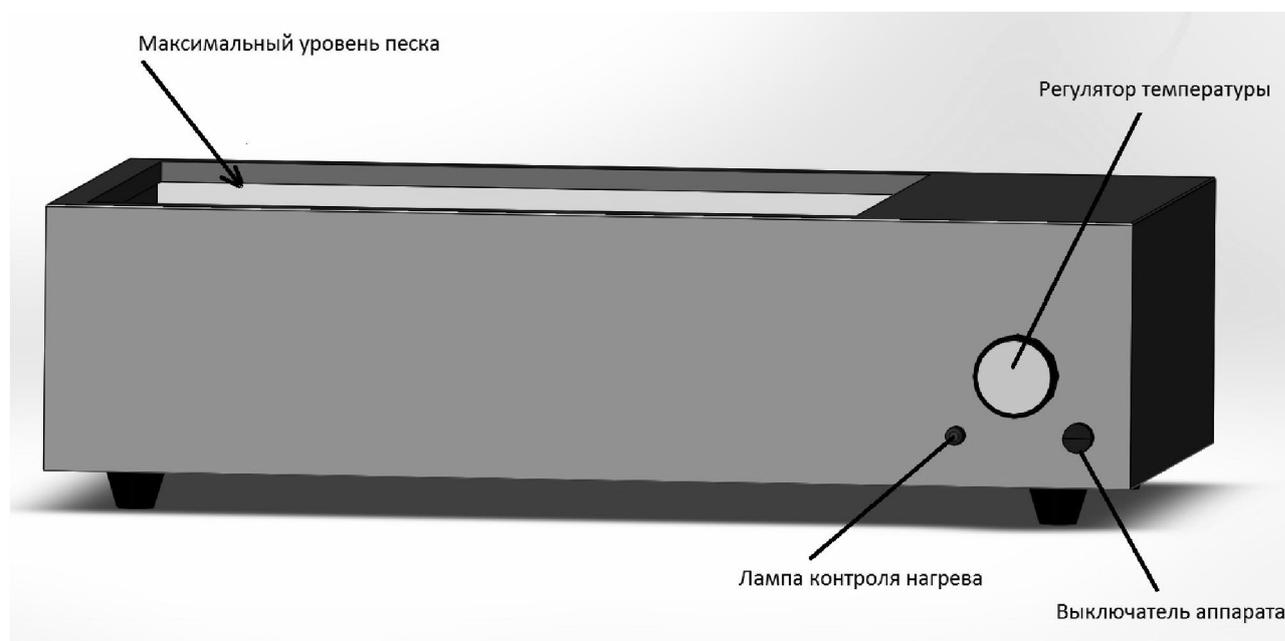


Рисунок 1 – Кофейный аппарат «Кофе на песке»

После распаковывания кофейного аппарата необходимо произвести обработку всех поверхностей моющими средством. Применение кислот, щелочей или абразивных материалов для мойки аппарата, погружение аппарата в воду или заливание воды в емкость для нагрева песка **категорический запрещено!!!**

Последовательность запуска:

1. Насыпьте в кофейный аппарат необходимое количество песка для кофейных аппаратов «Кофе на песке». Максимально допустимый уровень песка – кант в емкости для песка. Минимальный уровень обусловлен высотой используемых турок

ВАЖНО!!! Для кофейного аппарата «Кофе на песке» необходимо использовать кварцевый песок с наименьшим размером частиц. Необходимо осознавать при выборе песка – чем меньше размер частиц песка, тем лучше передача тепла, и тем оптимальный процесс приготовления традиционного кофе.

КРАЙНЕ ВАЖНО!!! Никогда не используйте песок неизвестного состава или качества, т.к. применение неправильного песка может привести к поломке кофейного аппарата

2. Включите тумблер включения аппарата
3. Установите на регуляторе температуры в камере необходимую температуру. Регулятор имеет зону регулировки согласно рисунка

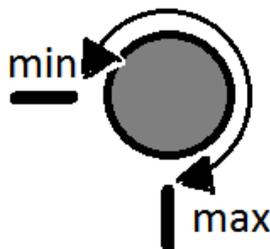


Рисунок 2 – зона регулировки на регуляторах температуры/влажности

4. Дождитесь, когда погаснет контрольная лампа нагрева и аппарат достигнет необходимой температуры.

Для ускорения нагрева и выхода кофейного аппарата на рабочий режим, допустимо в процессе нагрева производить перемешивание песка лопаткой.

5. Круговыми движениями закопайте турки в песок.

Правильное положение турок в кофейном аппарате «Кофе на песке» показано на рисунке 3.

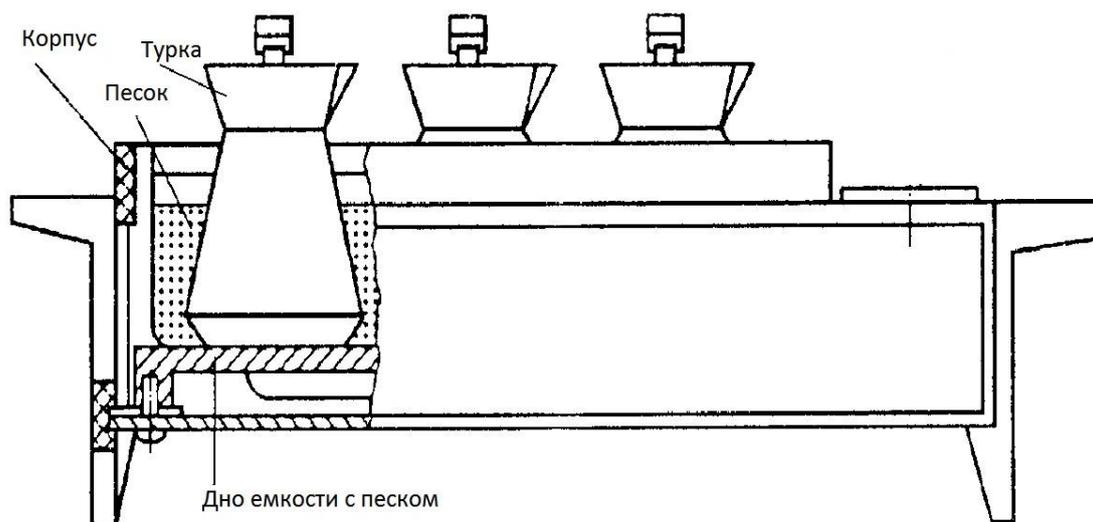


Рисунок 3 – Схема расположение турок в кофейном аппарате «Кофе на песке»

6. Дождитесь окончания процесса заварки кофе.

6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Кофейный аппарата «Кофе на песке» в сборе 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации 1 шт.
3. Упаковка 1 шт.

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке

Кофейный аппарат «Кофе на песке» (Наименование изделия)	(Обозначение)	№ _____ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации кофейного аппарата «Кофе на песке» – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течении гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей кофейного аппарата, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда кофейный аппарат вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения кофейного аппарата в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный кофейный аппарат.

ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ ФИНИСТ

1. Зонты вентиляционные
2. Ванны моечные сварные и цельнотянутые
 - Ванны котломоечные
 - Ванны тумбы
3. Жироуловители канализационные компактные
4. Рукомойники консольные и напольные
5. Столы производственные разборные и сварные
6. Столы вставки
7. Столы кондитерские
8. Столы с гранитной или полипропиленовой столешницей
9. Столы для отходов
10. Столы тумбы
11. Подставки под любое оборудование
12. Подтоварники
13. Нейтральный элемент раздачи
14. Стеллажи разборные, сварные
15. Стеллажи складские
16. Стеллажи для сушки посуды и досок
17. Стеллаж для дефростации
18. Стойки для подвешивания туш
19. Шкафы для одежды и инвентаря
20. Шкафы для хранения хлеба
21. Тележки для грязной посуды
22. Тележки сервировочные
23. Тележки для сыпучих продуктов
24. Тележки для перевозки ящиков
25. Полки технологические открытые и закрытые
26. Полки консольные открытые, перфорированные

27. Полки для сушки тарелок и стаканов
28. Колоды для рубки мяса
29. Лари для овощей
30. Противни жарочные
31. Технологическое оборудование собственного производства:
 - Блинная станция
 - Витрина для попкорна
 - Мармит настольный
 - Гриль-мангал
 - Тепловой шкаф с увлажнением
32. Изделия по эскизам заказчика

ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98
e-mail: office@f-inox.ru
www.f-inox.ru