



ПАСПОРТ

на подставки

- для печей и пароконвектоматов ППК

Екатеринбург

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются подставки для печей и пароконвектоматов.

Подставка для печей и пароконвектоматов ППК предназначена для установки печей и пароконвектоматов. Каркас сварной полностью выполнен из профильной нержавеющей трубы и оснащен регулируемыми по высоте полиамидными опорами. Подставка оснащена направляющими для хранения gastronorm-емкостей. Выдерживает нагрузку до 300 кг. В стандартном исполнении 1 ряд – 6 уровней gastronorm-емкостей GN 1/1 530×325.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подставки выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Модель	Габаритный размер (ШхГхВ) мм	Характеристика
Подставка для печей и пароконвектоматов ППК	900х700х645 1000х600х645 1030/1000х800х645	1 ряд – 6 уровней gastronorm-емкостей GN 1/1 530×325
Подставка под печь для пиццы ППП	1300х1000х645	Выдерживает нагрузку до 300 кг
Подставка для пароконвектомата Abat Мини-ПКА 6-1/3П	510х430х970	1 ряд – 11 уровней, направляющих для gastronorm-емкостей GN 1/3
Подставка для пароконвектомата Abat Мини-ПКА 6-1/2П	510х500х980	1 ряд – 11 уровней, направляющих для gastronorm-емкостей GN 1/2
Подставка для пароконвектомата Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка) Abat ПКА 6-1/1ВМ2	670х580х880	1 ряд – 9 уровней, направляющих для gastronorm-емкостей GN 1/1

<p>(модернизированный ПКА 6-1/1ВМ) Abat ПКА 6-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ПМ)</p>		
<p>Подставка для пароконвектомата Abat ПКА 10-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ВМ) Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ) Abat ПКА 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка)</p>	670x580x600	1 ряд – 5 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1
<p>Подставка для пароконвектомата Abat ПКА 6-1/1ПП2 (модернизированный ПКА-6-1/1ПП)</p>	690x540x890	1 ряд – 9 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1
<p>Подставка для пароконвектомата Abat ПКА 10-1/1ПП2 (модернизированный ПКА-10-1/1ПП)</p>	690x540x610	1 ряд – 5 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1
ПКП 135U	598x518x1165	1 ряд - 11 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1
ППК R 61	815x655x860	1 ряд - 9 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1
ППК R 101	815x655x550	1 ряд - 5 уровней,

		направляющих для гастроемкостей GN 1/1
ППК А6.11	840x600x920	1 ряд – 10 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400
ППК А6.11.3	800x600x920	1 ряд – 10 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400
ППК А10.11	840x600x660	1 ряд – 6 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400
ППК А10.11.3	800x600x660	1 ряд – 6 уровней, направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400

3. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

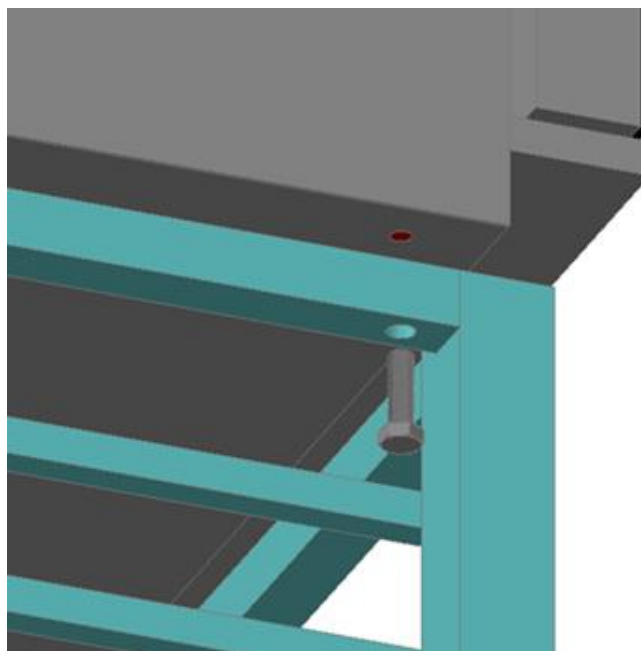
Подставки поставляются в собранном виде.

Перед началом работы рекомендуется обработать поверхность полки обычным моющим средством для посуды.

Следует отрегулировать опоры таким образом, чтобы достигалось горизонтальное положение.

Если у вас подставка для пароконвектомата Abat Мини-ПКА 6-1/3П или Abat Мини-ПКА 6-1/2П, выкрутить ножки пароконвектомата, установить пароконвектомат на подставку и закрепить пароконвектомат на подставке винтами М8.

Если у вас подставка для пароконвектомата Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка), Abat ПКА 6-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ВМ), Abat ПКА 6-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ПМ), Abat ПКА 10-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ВМ), Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ) или Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ), установить пароконвектомат на подставку и закрепить пароконвектомат на подставке винтами М8.



Если у вас подставка для пароконвектомата Rational 61 или Rational 101, пароконвектомат устанавливается на винты М4.

Если у вас конвекционная печь UNOX XFT 135, UNOX XFT 113, UNOX XFT 130, UNOX XFT 133 устанавливается опорой в профильную трубу подставки.

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Запрещается нагружать на подставку вес, превышающий требования предприятия - изготовителя.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Гарантии не распространяются в случае выхода из строя установки по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

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

- наличие паспорта на данное изделие;

- наличие платежного документа;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

На механические повреждения подставки, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации подставки, гарантийные обязательства не распространяются.

6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Подставка в сборе – 1 шт.
2. Паспорт – 1 шт.
3. Винты М8 – 4 шт.

(Если у вас подставка для пароконвектомата Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка), Abat ПКА 6-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ВМ), Abat ПКА 6-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ПМ), Abat ПКА 10-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ВМ), Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ), Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ), Abat Мини-ПКА 6-1/3П или Abat Мини-ПКА 6-1/2П).

Предприятие-изготовитель:**Заказ №**

Наименование продукции	<input type="checkbox"/> Подоварник Пт <input type="checkbox"/> Подоварник ППК <input type="checkbox"/> Подставка ПЭК <input type="checkbox"/> Подставка ПЭО	<input type="checkbox"/> Подставка под печь для пиццы ППП <input type="checkbox"/> Подставка под овощерезку <input type="checkbox"/> Подставка под картофелечистку <input type="checkbox"/> Подставка _____	Размер, ШxГxВ
Материал	<input type="checkbox"/> нержавеющая сталь <input type="checkbox"/> есть <input type="checkbox"/> нет	<input type="checkbox"/> окрашенная сталь <input type="checkbox"/> сплошная - нержавеющая сталь <input type="checkbox"/> сплошная - оцинкованная сталь	<input type="checkbox"/> оцинкованная сталь <input type="checkbox"/> решетка - нержавеющая сталь <input type="checkbox"/> решетка - оцинкованная сталь
Дополнительно	<input type="checkbox"/> колёса <input type="checkbox"/> обвязка	<input type="checkbox"/> полка	<input type="checkbox"/> количество уровней
Гарантийный срок	12 месяцев	Дата изготовления	Отметка ОТК
Количество мест	1	Масса	

ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтёрская, 3

Тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98

e-mail: office@f-inox.ruwww.f-inox.ru