



ПАСПОРТ
на барную станцию

Екатеринбург

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Основными предназначениями **барной станции** являются эргономичная организация рабочего места бармена и эффективное использование пространства бара. Каркас барной станции может быть изготовлен из нержавеющей стали или стали с полимерно - порошковым покрытием. В стандартном исполнении комплектуется сварной ванной с выпуском 700x400x250 мм для хранения льда, сока и наполнителей для коктейлей и полкой - накопителем для бутылок с напитками. В барных станциях длиной 1200, 1500 и 1600 мм предусмотрена мойка в сварном или цельнотянутом исполнении, полка под блендер и бункер для отходов. При наличии технической возможности барные станции возможно оснастить каплесборником, стаканоомывателем, сушилкой с перфорацией. Все барные станции оснащаются регулируемыми опорами, компенсирующие неровности пола. Конфигурация станции может быть скорректирована под пожелания заказчика.

Предприятие изготовитель 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

Модель	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	Характеристика
Барная станция БС	800x500/600x850	- Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм. Гастроемкости и три сварные перегородки разделить ванну на функциональные участки. - Полка - накопитель для бутылок с напитками - 800 мм, несъёмная.
Барная станция (цельнотянутая мойка) БСцм	1700x600x850	- Термоизолированная сварная ванна с выпуском 540x400x250, три съёмные перегородки, вставка-дренаж на дне. - Лестница для бутылок - 200 мм. - Встроенный омыватель стаканов с сушильной поверхностью. - Съёмный стакан для инвентаря.

		<ul style="list-style-type: none"> - Сварная ванна со съёмным дуршлагом GN 2/3, отверстие под смеситель. - Один несъёмный спидрек для бутылок с напитками - 800 мм. - Сплошная полка для инвентаря - 840x500. - Бункер для мусора с маятниковой створкой.
<p>Барная станция (цельнотянутая или сварная мойка) БСцм, БСсм</p>	1250x500/720x850	<ul style="list-style-type: none"> - Цельнотянутая моечная ванна или сварная с выпуском 400x400x250 мм. - Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм, три съёмные перегородки, вставка - дренаж на дне. - Полка под блендер 500 мм с отверстием под провода диаметром 50 мм. - Одна несъёмная полка - накопитель для бутылок с напитками - 700 мм.
<p>Барная станция (цельнотянутая или сварная мойка) БСцм, БСсм</p>	1500x500/720x850	<ul style="list-style-type: none"> - Цельнотянутая моечная ванна или сварная с отверстием для смесителя и выпуском 400x400x250 мм. - Рабочий стол - 300 мм. - Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм, три съёмные перегородки, вставка- дренаж на дне. - Полка под блендер 500 мм с отверстием под провода диаметром 50 мм. - Две полки-накопителя для бутылок с напитками (1 съёмная, 1 несъёмная) - 1100 мм (сварная – 1000 мм).
<p>Барная станция (цельнотянутая мойка) БСцм</p>	1600x500/720x850	<ul style="list-style-type: none"> - Цельнотянутая моечная ванна с выпуском 400x400x250 мм. - Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм, три съёмные перегородки, вставка - дренаж на дне. - Полка под блендер 500 мм с отверстием под провода диаметром 50 мм.

		<ul style="list-style-type: none"> - Одна несъёмная полка - накопитель для бутылок с напитками - 700 мм.
<p>Барная станция (цельнотянутая мойка) БСцм</p>	1600x500/720x850	<ul style="list-style-type: none"> - Цельнотянутая моечная ванна с выпуском 400x400x250 мм. - Рабочий стол - 400 мм. - Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм, три съёмные перегородки, вставка - дренаж на дне. - Полка под блендер 500 мм с отверстием под провода диаметром 50 мм. - Нок - бокс для отработанного кофе - 300 мм. - Откидной бункер для мусора - 300 мм. - Две полки - накопителя для бутылок с напитками (1 съёмная, 1 несъёмная) - 750 мм. - Полка для посуды и инвентаря - глубина 500 мм.
<p>Барная станция с ящиками (сварная мойка)</p>	1600x820x850	<ul style="list-style-type: none"> - Сварная ванна 600*400*400 со съёмными перегородками (3 перегородки) и дренажом. - Откидной бункер для мусора. - Цельнотянутая ванна слева 400x400x250. - Карман для бутылок (1 сварной шириной 650 мм + 1 съёмный). - Полка под блендер 400x220x350.
<p>Барная станция с холодильным агрегатом</p>	2085x600x850	<ul style="list-style-type: none"> - Основными предназначениями барной станции являются: эргономичная организация рабочего места бармена и эффективное использование пространства бара. - Она сочетает в себе стаканоомыватель на рабочей поверхности для удобного и быстрого мытья стаканов; охлаждаемую ванну с перегородками для льда, для разного вида продуктов; охлаждаемый

		объем внизу – ящики с ручками; наполнитель для бутылок с напитками.
Барная станция исполнения Премиум		- Термоизолированная сварная ванна, съёмные перегородки. - Отверстие под смеситель. - Лестница для бутылок. - Встроенный омыватель стаканов с сушильной поверхностью. - Эргономичный спидрек для бутылок с напитками. - Тумба-стол для хранения мелкого инвентаря. - Откидной бункер для мусора.

3. ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Барная станция может быть укомплектована следующим вспомогательным оборудованием:

- **Настольный нок-бокс.** Приспособление для сбора, отработанного кофе. Чтобы вытряхнуть кофе из холдера, им надо сделать удар по перекладине нок-бокса. Мощная обрезиненная перекладина также поглощает шум при выбивании таблетки обработанного кофе. При необходимости ее можно быстро и удобно заменить. Габаритный размер: 250x380x95 мм.

- **Подставка под топпинги.** Используется для демонстрации различных вариантов топпингов. Изготавливается сварной конструкцией из нержавеющей стали. Габаритный размер: 250x380x95 мм.

- **Настольная ликёрная лестница.** Используется для демонстрации напитков на задней линии бара. Так же повышает эргономику пользования барным пространством. Полностью сварная конструкция из нержавеющей стали. Габаритный размер: 400x650x480 мм.

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание поломок и нарушения геометрии

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1. Подвергать изделие ударам.
2. Передвигать изделие под нагрузкой.
3. Вставать на столешницу барную станции и её детали.

5. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

1. Уход заключается во влажной ежедневной уборке с использованием моющих средств, не содержащих твердых абразивных веществ и агрессивных хим. реагентов (сильные кислоты, щелочи, вещества, содержащие активный хлор). Изделие лучше всего мыть сразу после появления видимых загрязнений. В этом случае не останется трудно удаляемых остатков продуктов, и при последующем мытье рабочие поверхности останутся неповрежденными. Прежде чем начать пользоваться нейтральным оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть теплой мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи.

Не используйте для чистки абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества) и жесткие губки, т.е. предметы или материалы, которые могут поцарапать поверхность. Чистящие средства, содержащие песок, кислоты и хлориды, так же испортят нержавеющую сталь.

Не следует использовать предметы и оборудование из железа или обычной стали совместно с изделиями из нержавеющей стали, т.к. любые механические повреждения разрушат оксидную пленку, и нержавеющая сталь может подвергаться коррозии.

Мягкая салфетка и мыльный раствор прекрасно очистит нержавеющую сталь. Стойкие, и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой. Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

Рекомендованные средства по уходу за нержавеющей сталью:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;

- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;

- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали.

2. Пожалуйста, выполняйте нижеследующие рекомендации:

- избегайте падения различных предметов на поверхность изделия во избежание его повреждения;

- не ставьте на столешницу раскаленные сковороды;

- не режьте продукты на столешнице во избежание появления глубоких царапин.

Рекомендуем использовать для этого разделочную доску;

- не двигайте царапающие предметы (например, тяжелую посуду) по столешнице.

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

3. 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;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

ФИНЕСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3

e-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru