



ПАСПОРТ
на барную станцию
по индивидуальному заказу

Екатеринбург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются **барные станции по индивидуальному заказу.**

Модульные барные системы состоят из отдельных элементов (барных станций, столов, угловых элементов) составляемых в различных комбинациях. При проектировании подобной системы изначально определяется перечень комбинаций, в которых она может быть перестроена. Модули отличаются большой мобильностью и небольшим весом. Это позволяет с лёгкостью при необходимости производить трансформацию бара. Данное решение подойдёт для организации барных стоек на выездных торжествах или в заведениях с различным форматом проводимых мероприятий. Линию возможно перестроить исходя из ожидаемого количества гостей. Каждое изделие может быть выполнено в любых габаритах и необходимой форме. Их наполнение так же возможно согласовать индивидуально. Элементы комплектуются ножками для компенсации неровностей или колёсами для повышения мобильности. Каркас системы чаще всего изготавливается из стали с полимерно-порошковой покраской. Все столешницы из высококачественной нержавеющей стали.

Угловая барная станция. Для создания эргономичной и функциональной барной стойки не редко требуется разместить станцию в углу. Чтобы в этом случае оборудование сохраняло свою полезность подготавливается индивидуальный чертёж, учитывающий все особенности помещения. Станцию возможно укомплектовать дополнительными опциями для соответствия самым высоким требованиям. Данная станция сочетает в себе: ёмкости для льда кубиком и крошкой, секции для гастроемкостей, стаканоомыватель встроенный в перфорированную столешницу для сушки стаканов и моечную ванну. Изготавливается полностью из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемые опоры для компенсации неровностей пола.

Компактная барная линия сочетает в себе главные элементы, используемые в каждодневной работе. В первую очередь это многофункциональная и вместительная барная станция, с обеих сторон от неё расположились лестницы для бутылок. С одной стороны, линию замыкает закрытая тумба с двумя промежуточными полками для хранения необходимого инвентаря и посуду. Со второй стороны нашла себе место ванна-тумба с откидным бункером для мусора и стаканоомывателем. Все изделия выполнены из высококачественной нержавеющей стали и могут иметь необходимые для вашего помещения габариты.

Барная тумба. Основными предназначениями барной станции являются эргономичная организация рабочего места бармена и эффективное использование пространства бара. Основная часть шоу - приготовление сногшибательных коктейлей - происходит непосредственно здесь. Все изделия выполнены из высококачественной нержавеющей стали и могут иметь

необходимые для вашего помещения габариты. Конфигурация станции может быть скорректирована под пожелания заказчика.

Основными предназначениями **барной станции** являются эргономичная организация рабочего места бармена и эффективное использование пространства бара. Основная часть шоу - приготовление сногшибательных коктейлей - происходит непосредственно здесь. Каркас барной станции может быть изготовлен из нержавеющей стали или стали с полимерно-порошковым покрытием. Конфигурация станции может быть скорректирована под пожелания заказчика.

Барная станция с выдвижными ящиками и кассетами для посуды. Данная барная линия сочетает в себе главные элементы, используемые в каждодневной работе. Это многофункциональная и вместительная барная станция. Конфигурация станции может быть скорректирована по желанию, замерам заказчика. Все изделия выполнены из высококачественной нержавеющей стали и могут иметь необходимые для вашего помещения габариты.

Барная станция с секциями для гастроемкостей и льда. Основными предназначениями данной барной станции являются эргономичная организация рабочего места бармена и эффективное использование пространства бара. Станцию возможно укомплектовать дополнительными опциями для соответствия самым высоким требованиям.

Барная станция с дверями-купе для технического оборудования. Барная станция с дверями-купе предназначена для эргономичной организации рабочего места бармена и для эффективного использования пространства бара. Благодаря большому внутреннему объему за дверцами-купе можно разместить приточный пивоохладитель, кегератор или другое необходимое оборудование. Конфигурация станции может быть скорректирована по желанию, замерам заказчика. Для разных планировок помещений мы подберем удобную конфигурацию и геометрию.

Барная станция с ящиками, дверями-купе и бункером для мусора. Данная барная станция сочетает в себе главные элементы, используемые в каждодневной работе. Все изделия выполнены из высококачественной нержавеющей стали и могут иметь необходимые для вашего помещения габариты. В зависимости от требований Вашего проекта, предусматривается изготовление уникального варианта коктейльной станции.

Барная станция с выдвижными ящиками и бункером под мусор. Данная барная станция сочетает в себе главные элементы, используемые в каждодневной работе. Все изделия выполнены из высококачественной нержавеющей стали и могут иметь необходимые для вашего помещения габариты.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	Характеристика
Модульные барные системы МБС	По заказу	<p>Модульный бар — это находка для проведения выездных мероприятий.</p> <p>В состав модульного бара входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - барные станции; - рабочие столы; - столы с моечными ваннами; - угловые элементы.
Угловая барная станция УБС	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - Карман для бутылок; - Секции под кубиковый лёд и лёд крошкой; - Секции для гастроемкостей; - Моечная ванна.
Компактная барная линия КБЛ	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - Барная станция с карманом под бутылки и секциями под лёд и гастроемкости; - Две напольные ликёрные лестницы; - Тумба-стол для хранения необходимого инвентаря; - Ванна-тумба с бункером для мусора.
Барная тумба БТ	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - Ящик хранения инвентаря; - Стаканоомыватель; - Секции под лёд кубиками и лёд крошкой; - Отверстия под гастроемкости.
Барная станция БС	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - Ванна моечная сварная; - Стаканоомыватель; - Секции под лёд кубиками и лёд крошкой; - Карман для бутылок;

		<ul style="list-style-type: none"> - Выдвижные ящики 3 шт.; - Полипропиленовая поверхность для разделки продуктов; - Отверстие для сброса отходов в бак.
<p>Барная станция с выдвижными ящиками и кассетами для посуды БСВК</p>	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - Спидрек для бутылок с напитками; - Полка под блендер; - Секции под лёд/гастроёмкости; - Цельнотянутая ванна для мойки посуды и инвентаря; - Откидной бункер под мусор; - Выдвижные полки для хранения стаканов, бокалов и другой необходимой в баре посуды; - Выдвижные ящики для хранения инвентаря.
<p>Барная станция с секциями для гастроёмкостей и льда БССГЛ</p>	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - 2 спидрека для бутылок с напитками; - Секции по кубиковый лёд и лёд крошкой со съёмными перегородками; - Секции для гастроёмкостей; - Сварная ванна; - Полка под блендер с отверстием под провода; - Добавление сплошной полки для хранения инвентаря.
<p>Барная станция с дверями-купе для технического оборудования БСТО</p>	По заказу	<ul style="list-style-type: none"> - 2 встроенных стаканоомывателя с сушильной поверхностью; - Спил-стопы (каплесборники) с перфорированной поверхностью, служат платформой для приготовления напитков и коктейлей, разгружая при этом рабочую столешницу;

		<ul style="list-style-type: none"> - Отсек для размещения необходимого оборудования, закрытый дверцами-купе.
<p>Барная станция с ящиками, дверями-купе и бункером для мусора БСБМ</p>	<p>По заказу</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Секции под кубиковый лёд и лёд крошкой со съёмными перегородками; - Секции для гастроемкостей; - Двойной спидрека для бутылок с напитками; - Цельнотянутая ванна для оперативной мойки инвентаря или продуктов; - Отверстие под смеситель; - Каплесборник; - Тумба-стол с рабочей поверхностью и для хранения мелкого инвентаря с выдвижными ящиками; - Бункер для мусора с маятниковой створкой; - Дополнительный отсек с дверцами-купе для размещения оборудования или инвентаря.
<p>Барная станция с выдвижными ящиками и бункером под мусор БСВБМ</p>	<p>По заказу</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Секции под лёд и гастроемкости со съёмными перегородками; - Спидрек для бутылок с напитками; - Карман под блендер и другую технику с отверстием под провода; - Сварная мойка для оперативной мойки инвентаря или продуктов; - Отверстие под смеситель; - Стаканоомыватель с сушильной поверхностью;

		<p>- Тумба-стол с рабочей поверхностью и для хранения мелкого инвентаря с выдвижными ящиками;</p> <p>- Откидной бункер для мусора;</p> <p>- Выдвижные ящики для хранения инвентаря или продуктов, что позволяет экономить место на кухне.</p>
--	--	---

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 перекладка 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. Вставлять на столешницу барную станцию и её детали.

5. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

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.

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