ПАСПОРТ

на

тележки шпильки

Екатеринбург

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка-шпилька с полками или направляющими предназначена для кратковременного хранения продуктов, перемещения продуктов внутри доготовочных цехов. Тележка с полками может быть выполнена с любым количеством уровней. Тележка-шпилька с направляющими может быть выполнена сборно- разборной. Может выполняться с ограничителем из прутка от возможного выпадения подносов, противней.

Разборная тележка-шпилька с направляющими предназначена для кратковременного хранения продуктов, перемещения продуктов внутри доготовочных цехов. Каркас — разборный, выполнен из нержавеющей профильной трубы. Направляющие изготовлены из листовой нержавеющей стали. Противни в комплект не входят. Разборная конструкция позволяет дополнительно экономить на транспортировке оборудования на дальние расстояния. Простота и скорость сборки окажутся дополнительными приятными факторами. Каждое сборно – разборное изделие периодически необходимо осматривать и проводить протяжку болтовых соединений. Это позволит сохранить заявленную прочность и устойчивость на протяжении всего срока использования оборудования.

Тележка-шпилька для подносов предназначена для транспортировки подносов с грязной посудой из зала в моечную на предприятиях общественного питания. Выполнена полностью из высококачественной нержавеющей стали. Направляющие изготовлены из прутка. В стандартном исполнении рассчитана на 12 уровней направляющих, в один или два ряда. Оснащается колёсными опорами диаметром 50 мм. Может выполняться с ограничителем из прутка от возможного выпадения подносов.

Тележка-шпилька для сервированных тарелок (банкетная). Данный вид тележки предназначен для размещения и удобного перемещения сервированных тарелок с готовыми блюдами. Прекрасно подходит для обслуживания мероприятий с большим числом гостей. Позволяет одновременно доставить в зал необходимое количество блюд и учитывая мобильность тележки, оперативно раздать их гостям. В стандартном исполнении тележки, возможно разместить тарелки диаметром от 160 до 270 мм. При использовании на Вашем производстве посуды иного диаметра необходимо это озвучить при расчёте заявки. Имеется возможность регулировки держателей для установки тарелок разной высоты. Тележка имеет сварную конструкцию и как следствие большой запас прочности. Снабжена четырьмя колёсными опорами, два из которых имеют тормоз. Изготавливается из высококачественной нержавеющей стали. Максимальная нагрузка на одну пару держателей - 1 кг. Расстояние между тарелками - 80 мм.

Тележка для транспортировки тарелок используется в производственных отделениях предприятий общественного питания и торговли для транспортировки и сушки посуды. Тележка изготовлена полностью из нержавеющей стали. Каркас сварной из профильной нержавеющей трубы. Тележки для транспортировки тарелок могут быть оборудованы двумя или тремя полками. На каждую полку устанавливается по четыре решетки, вмещающих 50 тарелок. Изделие оборудовано поддоном для сбора воды с тарелок и сливным лотком. Передвижение тележки осуществляется на четырех поворотных колесах, два из которых имеют тормозное устройство. Поставляется в собранном виде.

Тележка для теста предназначена для хранения и перемещения полуфабрикатов. Оптимизируют рабочее пространство пекарни. Основное использование - для разделки (взвешивания) и отлёжки теста. В них также может храниться, на производстве, сухое сырьё (соль, сахар, улучшитель, мак, кунжут, и т.д.). Каркас сварен из нержавеющей профильной трубы, направляющие изготовлены из листовой нержавеющей стали, колесные опоры диаметром 75 мм. 8 уровней расстояние между уровнями 185 мм. Контейнеры в комплект не входят. Может выполняться с ограничителем из прутка от возможного выпадения подносов.

Тележка-шпилька ТШр-20 предназначена для пароконвектомата RATIONAL 201. Имеет 20 уровней, направляющих для установки гастроемкостей GN 1\1, фиксатор гастроемкостей, съёмный водосборник с устройством слива, съёмную транспортировочную ручку. Может выполняться с ограничителем из прутка от возможного выпадения подносов.

Хлебобулочные и кондитерские изделий выпекаются на противнях из пищевой нержавеющей стали или противнях из алюминия, габаритами, рекомендованными заводом - производителем.

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

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

Таблица 1

Модель	**Габаритные размеры** (ШхГхВ), мм	**Диаметр колес Ø** 	**Высота колесных опор** 	**Нагрузка, объём** (кг, литров)
Тележка-шпилька для гастроемкостей	750х600х1050 под GN 2\1	100 мм	70 мм	До 100 кг
Тележка-шпилька с полками (СтШ) **Тележка шпилька с направляющими** (ТШ)	660х420х1500 на 10 уровней 590х345х1500 на 10 уровней 660х420х1800 на 16 уровней 590х345х1800 на 16 уровней	100 мм	132 мм	До 135 кг
Разборная тележка-шпилька с направляющими (ТШр)	660х420х1500 590х345х1500 660х420х1800 590х345х1800	100 мм	132 мм	До 135 кг
Тележка-шпилька (ТШр-20)	460х700х1709 на 20 уровней			
Тележка-шпилька для подносов (ТП)	440х600х1600 на 12 уровней 855х600х1600 по 2 ряда на 12 уровней	100 мм	132 мм	До 135 кг
Тележка-шпилька для сервированных тарелок (ТШст)	ТШст - 30:600х600х1800 на 30 тарелок (2 ряда держателей) ТШст - 30:600х600х1800 на 60 тарелок (4 ряда держателей)	75 мм	101 мм	До 160 кг

Тележка для транспортировки тарелок (ТТ)	1200х600х1050 на 2 полки 1200х600х1500 на 3 полки	75 мм	101 мм	До 160 кг
Тележка для теста (ТШт)	660х450х1810 При габарите противня 530х405х145	75 мм	101 мм	До 160 кг

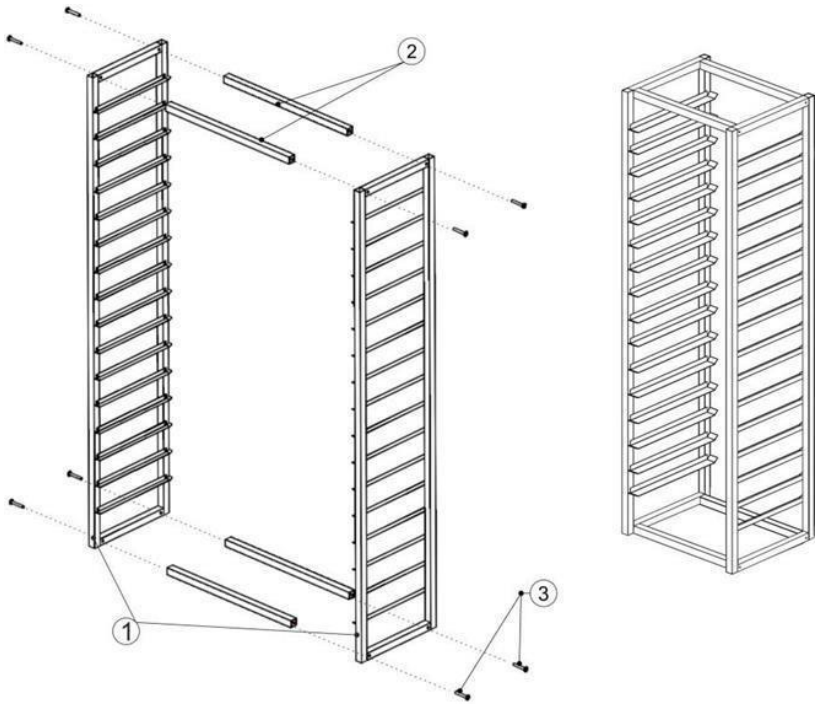
3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Запрещается ставить на тормоз и оставлять без присмотра тележку на наклонных поверхностях пола.

2. Перемещение тележки следует производить по ровным поверхностям пола, избегая ударов о порожки, ступеньки и т.п.

4. ПОРЯДОК СБОРКИ ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ РАЗБОРНОГО ТИПА

1. Распаковать сварные каркасы [1] и перекладины [2].
2. Соединить один из каркасов [1] с перекладинами [2] винтами [3].
3. Повторить последовательность для второго каркаса.
4. Удостовериться, что винты надёжно затянуты. Установить поддоны.



5. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

1. Обслуживание изделия заключается в периодической подтяжке крепежа и выверке изделия при перестановке его на новое рабочее место, Осмотре резьбовых соединений не реже 1 раза в течение 6 месяцев. Убедитесь в том, что винты плотно затянуты.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;
- «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;
- «Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жироудалитель.

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 установки 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;

• 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.

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

7. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Тележка – 1 шт.

2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Комплект для сборки тележки-шпильки разборного типа:

- Сварной каркас – 2 шт.
- Труба-перекладина – 4 шт.
- Винт М10 – 8 шт.

Предприятие-изготовитель:				**Заказ №**
Наименование продукции	☐ **Тележка** ☐ **Тележка-шпилька**			Размер, ШхГхВ
Каркас	☐ **сварной** ☐ **разборный**	Материал каркаса	☐ **нержавеющая сталь** ☐ **полимерно окрашенная сталь**	
Количество уровней				
Гарантийный срок	12 месяцев	Дата изготовления		Отметка ОТК
Количество мест	1	Масса		
Дополнительно				

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