

Стол кондитерский

типа СКон, СКонП,
серия «Эконом», «Стандарт», «Стандарт+», «Профи»



ПАСПОРТ

(инструкция по сборке и эксплуатации)

EAC

1. Назначение

Стол кондитерский предназначен для раскатки теста, изготовления кондитерских изделий на предприятиях общепита и торговли.

ООО «Рест Металл» выпускает несколько модификаций столов кондитерских:

- СКон (стол со столешницей из бука без полки) - имеет прямую столешницу;
- СКонП (стол со столешницей из бука с полкой) - имеет прямую столешницу и доукомплектован внизу полкой.

2. Техническое описание

Столы кондитерские типа СКон, СКонП имеют разборный каркас с установленной на него столешницей толщиной 40 мм, изготовленной из массива древесины. На столешнице допустимы различные цветовые переходы, зашпаклеванные мелкие трещины, на нижней стороне могут быть небольшие сучки. Это является нормальной фактурой массива древесины. Каркас, обвязка и полка могут быть изготовлены из оцинкованной, нержавеющей стали. Каркас в том, числе может быть произведен из профильной трубы 40*40 AISI 430 (304). Внизу стола в зависимости от выбранной модели установлена обвязка или сплошная полка для размещения кухонного инвентаря и т.д. или обвязка с полкой-решеткой.

Ножки столов имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие компенсировать неровности пола.

Изделия разборные и поставляются в удобной упаковке, что облегчает их транспортировку и хранение.

По спецзаказу столы кондитерские могут иметь сварной каркас и тогда будут поставляться в сборе в упаковочной пленке.

ООО «Рест Металл» 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. Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Технические характеристики

Столы кондитерские выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Д	Ш	Наименование	Д	Ш
СКон, СКонП	400	700	СКон, СКонП	400	800
	500	700		500	800
	600	700		600	800
	700	700		700	800
	800	700		800	800
	900	700		900	800
	1000	700		1000	800
	1100	700		1100	800
	1200	700		1200	800
	1300	700		1300	800
	1400	700		1400	800
	1500	700		1500	800
	1600	700		1600	800
	1700	700		1700	800
	1800	700		1800	800
	1900	700		1900	800
2000	700	2000	800		

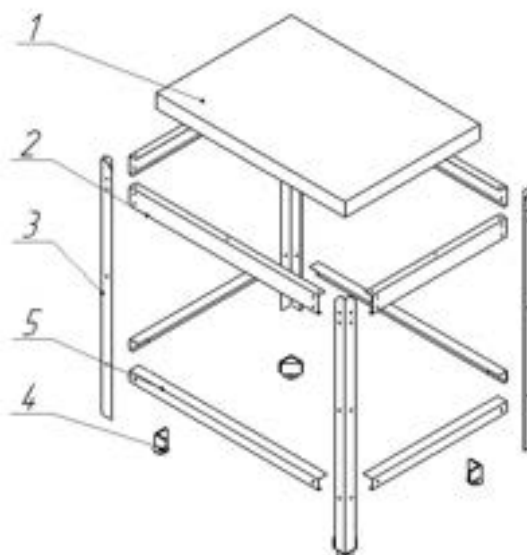
Высота столов 850 мм.

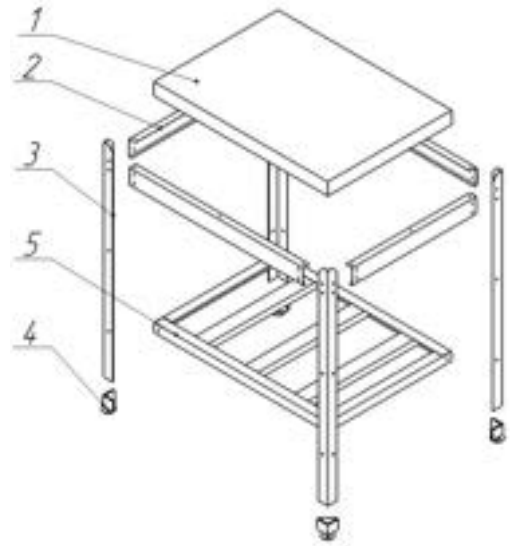
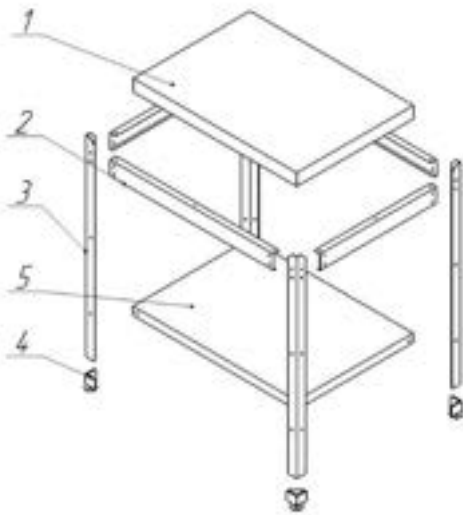
ООО «Рест Металл» может выпускать столы кондитерские с другими габаритными размерами и количеством полок по спецзаказу.

Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади, но не более 100 кг на столешницу. Горизонтальная несущая поверхность полки выдерживает распределенную нагрузку 50 кг на 1 м² площади, но не более 50 кг на полку.

4. Инструкция по сборке

Схема сборки столов серии «Эконом», «Стандарт», «Стандарт+», «Профи»





1. Положить столешницу (поз. 1) на пол лицом вниз;
2. Прикрепить верхний каркас (поз. 2) к столешнице (поз. 1) при помощи саморезов;
3. На ноги (поз. 3) установить регулируемые опоры (поз. 4);
4. Установить ноги (поз. 3) к столешнице (поз. 1) (наживить);
5. Прикрепить обвязку (полку) (поз. 5) и полку-решетку (поз. 6) (при наличии) (наживить);
6. Поставить стол на ноги, выровнять и затянуть все болты;
7. Установить стол в сборе на предусмотренное место и регулировочными опорами установить горизонтальное положение стола.

5. Условия эксплуатации

- Столы кондитерские рассчитаны на эксплуатацию в помещениях, в которых поддерживается температура воздуха от 10 до 30 °С и относительная влажность от 40 до 60 %;

- Не допускается воздействие на поверхность столешницы из массива древесины прямых солнечных лучей;

- Не допускается установка изделия вблизи нагревательных приборов и батарей отопления. Резкие колебания температуры могут привести к появлению деформаций и трещин;

- Рекомендуется смазывать верхнюю часть столешницы маслом для обработки дерева (допускается использование обычного растительного масла) два раза в год – это улучшит ее качества и увеличит срок службы.

- Перед монтажом, особенно в зимний период, необходима недельная акклиматизация буковой столешницы в сухом вентилируемом помещении;

- Хранить буковую столешницу необходимо в горизонтальном положении на трех и более поперечных подкладках (две необходимо класть по краям, остальные посередине);

- **Запрещается обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами, содержащими кислоты, хлор и щелочные соединения. При обработке вышеуказанными соединениями производитель ответственность по гарантии не несет;**

- Необходимо исключать прямое воздействие атмосферных осадков;

- Не использовать металлические терки и губки с абразивом для ухода за изделием;

- Избегать непосредственного длительного контакта деталей из нержавеющей стали с ржавыми предметами и изделиями из ржавеющего металла;

- Рекомендуется производить очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали;

6. Хранение и транспортировка

Хранение стола кондитерского должно осуществляться в транспортной упаковке предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 6 месяцев.

При сроке хранения свыше 6 месяцев владелец стола обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованный стол допускается транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Погрузка и разгрузка стола из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

7. Сведения об утилизации

При подготовке и отправке стола на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части стола по материалам, из которых они изготовлены.

8. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации стола кондитерского составляет 6 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 6 месяцев со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену

вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя в результате нарушения правил перевозки и эксплуатации оборудования.

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

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством. Срок службы изделия – 5 лет.

9. Комплект поставки

Комплект поставки для изделия разборного.

1	Столешница	1
2	Верхний каркас (комплект)	1
3	В зависимости от выбранной модели – обвязка или полка сплошная или обвязка с полкой решеткой	1
4	В зависимости от выбранной модели – опора (уголок) или опора (труба)	4
5	Регулируемая опора	4
6	Болт М6	26
7	Гайка М6	26(0)*
8	Шайба М6	26
9	Саморезы	15
10	Паспорт (Инструкция по сборке и эксплуатации)	1
11	Упаковка	1

*- указано только для серии профи

Комплект поставки для изделия сварного.

1	Стол кондитерский в сборе	1
2	Паспорт (Инструкция по сборке и эксплуатации)	1
3	Упаковка	1

10. Сведения о приемке

Стол кондитерский СКон _____, СКонП _____,
изготовленный на ООО «Рест Металл» соответствует ТУ 31.09.11-002-
2312279658-2019 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

11. Сведения об упаковке

Стол кондитерский СКон _____, СКонП _____,
упакован на ООО «Рест Металл» согласно требованиям, предусмотренным
конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

Упаковку произвел _____

(подпись)

ООО «Рест Металл»
350075, Краснодарский край, г. Краснодар,
4-й Тихорецкий пр-д, дом 3/1
т/ф: 8 (861) 200-27-16; 8 (800) 200-80-45
mailbox@rest-metal.ru <https://rest-metal.ru>