



**ПАСПОРТ**  
**на столы производственные**  
**специальные**

**Екатеринбург**

# СТОЛЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ

## 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Столы производственные специальные предназначены для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

К серии специальных столов от компании «ФИНИНСТ» относятся:

Стол кондитерский, стол для обработки мяса, стол технологический, стол для перебора круп, стол с перфорированной столешницей, стол входной\приёмный для посудомоечной машины, стол доочистки, стол для вязки колбас. Столешница столов изготовлена из пищевой нержавеющей стали и укреплена с внутренней стороны листом влагостойкой фанеры (при конструктивной возможности), что увеличивает прочность и исключает прогиб столешницы. Стол может быть оснащён бортом, предотвращающим забрызгивание стен и падения продуктов.

**Стол кондитерский** предназначен для работы с мучными продуктами и кондитерскими изделиями. Столешница выполнена из сращенного мебельного щита породы дуб, бук или ясень, толщиной 20 и 40 мм или из пропиленового листа толщиной 10мм.

**Стол для обработки мяса** предназначен для разделки и последующей обработки мяса. Под столешницей имеется нержавеющий лоток для сбора жидкости и отходов обработки мяса. Сток жидкости в лоток осуществляется через отверстие в столешнице.

**Стол технологический** оснащен одной ванной, имеет одно отверстие в столешнице, под которой помещается емкость для сбора отходов. Диаметр отверстия для сбора отходов - 170 мм.

**Стол для доочистки** и обработки корнеплодов, овощей и рыбы. В зависимости от модели стол может быть оснащен одной или двумя ваннами. Также стол имеет одно, либо два отверстия в столешнице, под которыми помещается емкость для сбора отходов. Это позволяет одновременно оборудовать два рабочих места, очищать два вида корнеплодов, либо помещать в одну из ванн очищенные овощи, тем самым, предотвращая возможное обветривание овощей.

**Стол для полуфабрикатов** предназначен для приготовления сырых полуфабрикатов (азу, гуляш и т.п.) на предприятиях мясной промышленности, в разделочных мясных цехах магазинов и предприятий общественного питания. Конструкция стола для полуфабрикатов обеспечивает одновременную работу 2-х или 4-х человек. На каждом рабочем месте устанавливаются под столешницей две емкости типа колбасных ящиков. Одна емкость для готового продукта, вторая для остатков, предназначенных для дальнейшей переработки или утилизации. Ящики в комплект не входят.

**Стол входной для посудомоечной** машины предназначен для предварительного мытья грязной кухонной, столовой посуды. Столешница стола оснащена направляющими для более легкого скольжения по ней кассет с грязной посудой. В ней имеется отверстие для сбора остатков пищи и цельнотянутая мойка для предварительной чистки, а также может оснащаться душирующим устройством. Легко присоединяются к посудомоечным машинам Fagor, Kromo.

**Стол для перебора круп** имеет по центру панель с подсветкой, непосредственно над которой происходит переборка круп.

Столы разборные изготавливаются следующих серий:

- серия «Лайт» каркас выполнен из оцинкованной стали;
- серия «Нормал» каркас выполнен из нержавеющей стали;
- серия «Бюджет» каркас выполнен из стали с полимерным покрытием.

Столы из профильной трубы изготавливаются следующих серий:

- серия «Эконом» каркас сварной из профильной трубы с полимерно-порошковым покрытием;
- серия «Премиум» каркас сварной из профильной нержавеющей трубы.

Стол может поставляться со следующими вариантами полок: сплошная, перфорированная и «решетка».

Материал полок может быть:

- сталь с полимерно-порошковым покрытием;
- оцинкованная сталь;
- нержавеющая сталь.

Каркас стола оснащен регулируемыми опорами для компенсации неровностей пола. Изделия разборные и поставляются в удобной упаковке, что облегчает их транспортировку и хранение.

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

Столы специальные, выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1. Высота 860 мм.

Модель	Ширина, мм.	Глубина, мм.	Максимальная нагрузка на столешницу, кг
800*600\700	800	600\700	150
1000*600\700	1000	600\700	
1200*600\700	1200	600\700	
1400*600\700	1400	600\700	
1500*600\700	1500	600\700	
1800*600\700	1800	600\700	

Столы технологические для полуфабрикатов, выпускаются с техническими характеристиками, приведенными в таблице 2.

Высота 900 мм.

Модель	Ширина, мм.	Глубина, мм.	Максимальная нагрузка на столешницу, кг
4 ящика\8 ящичков	1800	750\1050	150
5ящичков\10ящичков	2200	750\1050	

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

*Во избежание поломок и нарушения геометрии*

#### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

1. Подвергать изделие ударам.
2. Передвигать изделие под нагрузкой.
3. Нагружать стол грузом, превышающим указанный в таблицах.

### 4. ПОРЯДОК СБОРКИ РАЗБОРНОГО СТОЛА

1. Распаковать столешницу [1], полку [5], стойки [3].
2. Приложить стойку [3] к верхнему уголку [2] столешницы и закрепить болтовыми соединениями (рис. 1).
3. Прикрепить полку [5] стола к стойкам [3] используя уголки усиления [4] при помощи болтовых соединений (рис. 2).
  - Произвести окончательную затяжку всех болтовых соединений, используя для этого два ключа «10».
  - Добившись горизонтальности установки стола, зафиксировать положение регулируемых опор [6] с помощью контргайки (рис. 2).
  - После сборки стола необходимо произвести его санитарную обработку с помощью стандартных средств очистки.

#### **Комплект поставки**

1. Столешница 1 шт.
2. Стойка 4 шт.
3. Полка 1 шт.
4. Комплект крепежа для сборки стола 1 шт.:
  - гайка М6 – 40 шт.
  - винт М6 – 40 шт.
  - уголок – 8 шт.
5. Руководство по эксплуатации 1 шт.

Рис.1

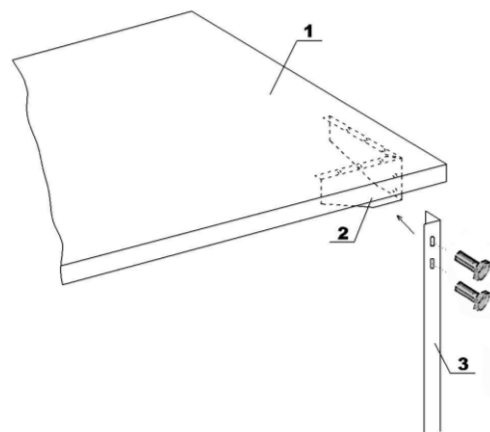
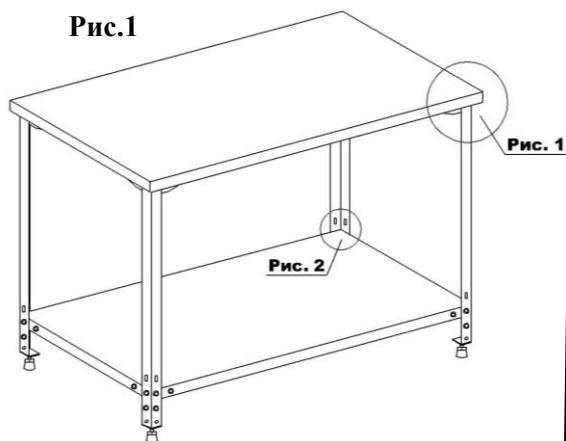
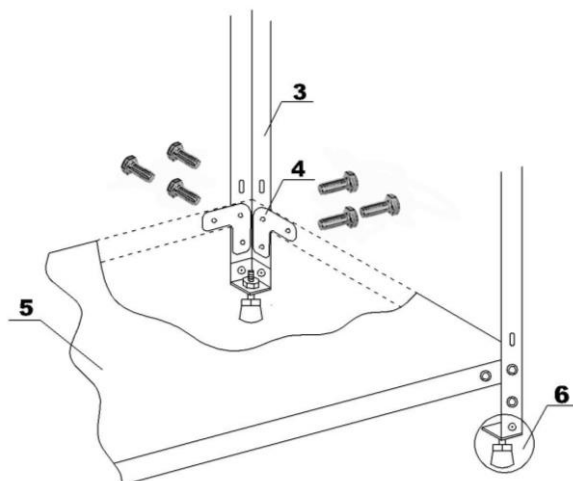
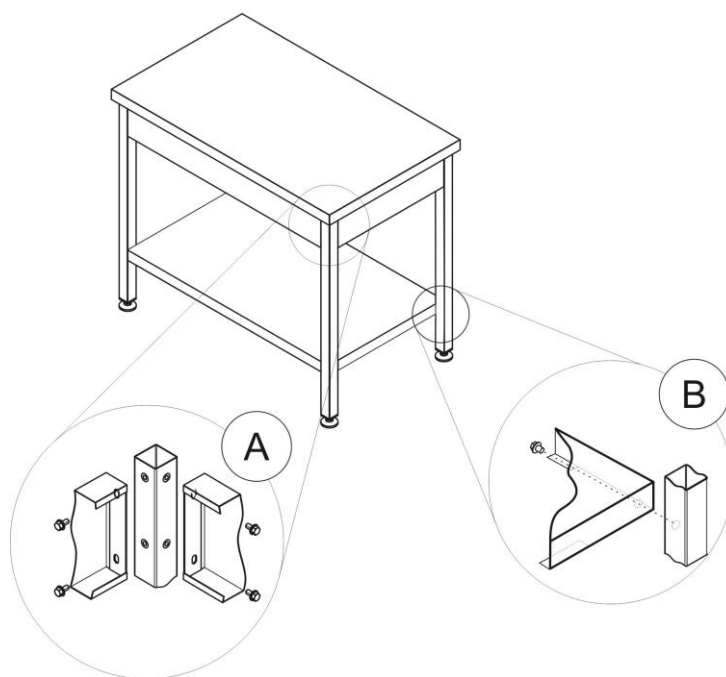


Рис.2



## 5. ПОРЯДОК СБОРКИ СТОЛА



1. Столешницу (1) перевернуть и разместить на ровной и чистой поверхности, стойки (2) прикрепить к столешнице с помощью 4-х винтов М6 (4) в каждом углу стола (как показано на рис. А)

*При установке стоек отверстия для крепления полки должны быть направлены внутрь стола по ширине!*

2. Стол комплектуется полкой (3), которая крепится винтами М6 через уголки усиления (4) к каждой стойке стола.

3. Тщательно вымерять диагонали и протянуть все болтовые соединения.

#### **Комплект поставки**

1. Столешница 1 шт.

2. Стойки 4 шт.

3. Полка 1 шт.

4. Комплект крепежа для сборки 1 шт.:

- винт М6 – 20 шт.

### **5.ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД**

1. Обслуживание изделия заключается в периодической подтяжке крепежа и выверке изделия при перестановке его на новое рабочее место.

2. Уход заключается во влажной ежедневной уборке с использованием моющих средств, не содержащих твердых абразивных веществ и агрессивных химреагентов (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.

3. 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.

4. Кондитерские столы со столешницей из мебельного щита во избежание растрескивания и коробления настоятельно рекомендуется перед эксплуатацией выдержать при комнатной температуре в течение 7 дней, не вскрывая упаковки изготовителя, особенно в зимний период. Это позволит дереву приспособиться к температуре и влажности рабочего пространства.

После вскрытия упаковки обработайте торцы мебельных щитов лаком, воском или маслом.

Категорически запрещается устанавливать стол вблизи отопительных приборов.

В период эксплуатации избегайте резких перепадов температур, в том числе длительных сквозняков в помещении

### **7. 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.

#### **8. СВЕДЕНИЯ О ПРИЕМКЕ**

Стол производственный СП соответствует конструкторской документации и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 201 г. Принято ОТК.

М.П.

# Предприятие-изготовитель:

Заказ №

Наименование продукции: Стол специальный

Размер, ШxГxВ

00x 0x  860

Столешница  
(если не нерж.)

гранит  дуб  полипропилен

наличие борта  отверстие для

Полка

сплошная  перфорация

решетка  обвязка

Материал полки

оцинк. сталь  окрашен. сталь  нерж. сталь

Каркас

профиль  разборный  
 труба  сварной

оцинк. сталь  окрашен. сталь  нерж. сталь

Гарантийный срок 12 месяцев

Дата изготовления

Отметка ОТК

Примечание

## ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3

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

е-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)

[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)