



**ПАСПОРТ
на барную станцию**

Екатеринбург

БАРНАЯ СТАНЦИЯ

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

Габаритные размеры (ДxШxВ), мм	Комплектация
800x500\700x850	-Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм. Гастроёмкости и три сварные перегородки разделить ванну на функциональные участки -Полка - накопитель для бутылок с напитками - 800 мм., несъёмная
1250x500\700x850 (цельнотянутая мойка)	-Цельнотянутая или сварная моечная ванна с выпуском 400x400x250 мм
1200x500\700x850 (сварная мойка)	-Сварная ванна с выпуском 700x400x250 мм, три съёмные перегородки, вставка - дренаж на дне
1500x500\700x850 (цельнотянутая или сварная мойка)	-Полка под блендер 500 мм с отверстием под провода диаметром 50 мм -Одна полка - накопитель для бутылок с напитками - 700 мм.
1600x500\700x850 (цельнотянутая или сварная мойка)	<u>Для 1500x500\700x850:</u> -Рабочий стол - 300 мм -Две полки - накопителя для бутылок с напитками (1 съёмная, 1 несъёмная) - 1000 мм <u>Для 1600x500\700x850:</u> -Рабочий стол - 400 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

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:400x650x480мм.

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 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. 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
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98
e-mail: office@f-inox.ru
www.f-inox.ru