



ПАСПОРТ

**Тележки сервировочные и для
сбора посуды**

ТУ 31.09.11 – 001 – 33413496 – 2019



г. Красноярск

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка сервировочная предназначена для хранения и перевозки пищи, сбора посуды в рабочем процессе. Тележка представляет собой сварную конструкцию из профильной трубы с поддонами глубиной 25 мм. Выполняться из нержавеющей стали или из стали. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех поворотных колес, диаметром 100 мм, два из которых имеют тормозное устройство.

Тележка для сбора посуды предназначена для сбора и транспортировки посуды из зала в моечное отделение. Тележка представляет собой сварную конструкцию с поддонами глубиной 100 мм. Выполняются из нержавеющей стали. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех поворотных колес, диаметром 100 мм. (125 мм. по запросу), два из которых имеют тормозное устройство.

Тележка для овощей предназначена для транспортировки овощей в моечное отделение. Тележка представляет собой сварную конструкцию. Тележка для овощей поставляется с крышкой. Выполняться из нержавеющей стали. Передвижение тележки осуществляется с помощью четырех поворотных колес, диаметром 100 мм, два из которых имеют тормозное устройство.

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 ТЕЛЕЖЕК

Технические характеристики: Тележки сервировочные ТСК-2, ТСК-3; Тележки для сбора посуды ТСПК-2, ТСПК-3; Тележки для овощей ТО представлены в таблице 1, 2, 3.

Таблица 1 – Технические характеристики на тележки сервировочные

Наименование	Длина, мм	Глубина, мм	Высота, мм	Кол-во полок
Тележка сервировочная ТСК-2 (800х500х850)	800	500	850	2
Тележка сервировочная ТСК-3 (800х500х850)	800	500	850	3

Таблица 2 – Технические характеристики на тележки для сбора посуды

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина полки, мм
Тележка для сбора посуды ТСПК-2 (800х500х850)	800	500	850	100

Таблица 3 – Технические характеристики на тележки для овощей

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина полки, мм
Тележка для овощей ТО (800х500х850)	800	500	850	400

ВНИМАНИЕ!!! Максимально допустимая нагрузка на каждую полку тележки сервировочной ТСК-2, ТСК-3 НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 25 кг. Для тележки для сбора посуды ТСПК-2 НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 40 кг.

ВНИМАНИЕ!!! Максимально общая допустимая нагрузка на тележки сервировочные ТСК-2, ТСК-3 НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 50 кг. Для тележки для сбора посуды ТСПК-2 НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 80 кг.

3. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Тележки сервировочные ТСК-2, ТСК-3; Тележки для сбора посуды ТСПК-2, ТСПК-3; Тележки для овощей ТО поставляются в собранном виде.

Перед началом работы рекомендуется обработать поверхность полки обычным моющим средством для посуды. Следует отрегулировать опоры таким образом, чтобы достигалось горизонтальное положение.

4. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

Обслуживание Тележки сервировочные ТСК-2, ТСК-3; Тележки для сбора посуды ТСПК-2, ТСПК-3; Тележки для овощей ТО заключается в периодической протяжке крепежа и выверке положения оборудования относительно горизонта. При эксплуатации следует учитывать максимально допустимую, равномерно распределенную нагрузку на поверхность.

Уход за изделием заключается в ежедневной влажной уборке с применением нейтральных моющих средств, не содержащих твердых абразивных частиц и агрессивных химических реагентов, способных разрушить защитную оксидную пленку на поверхности нержавеющей стали. После мытья следует тщательно протирать поверхности изделия сухой мягкой тканью.

Рекомендуется периодически обрабатывать все поверхности изделия специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью (очищающие и фосфатирующие полироли), которые позволяют существенно сократить время возобновления защитной

оксидной пленки. При регулярном выполнении всех рекомендаций, на поверхностях не будут появляться следы окисления и трудноудаляемых загрязнений, которые, в свою очередь, могут являться причиной зарождения очагов коррозии и привести к преждевременному выходу оборудования из строя

ВАЖНО! При уходе запрещается использовать хлорсодержащие и концентрированные содесодержащие средства.

ВНИМАНИЕ!!! Перемещение тележек сервировочных ТСК-2, ТСК-3 и тележек для сбора посуды ТСПК-2, ТСПК-3 с нагрузкой должно производиться по ровной поверхности (без порогов, препятствий выше 10 мм). В противном случае возможно получение механических дефектов и повреждений конструкции изделия.

5. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- 1) Тележка – 1 шт.
- 2) Паспорт – 1 шт.

6. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

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 или изменения в конструкции изделия.



Красноярск, Северное шоссе 22/2
тел. +7 (391) 205-40-33
info@kroner.pro
www.kroner.pro