

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележки-шпильки используются на предприятиях общественного питания и предназначены для кратковременного хранения продуктов, транспортировки гастроемкостей/противней с полуфабрикатами или готовой продукцией внутри производственных помещений. Тележки-шпильки состоят из разборного каркаса и поворотных колесных опор.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

Перед началом эксплуатации изделия необходимо снять защитную пленку с поверхности деталей из нержавеющей стали.

Уход за изделием заключается во влажной ежедневной 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 поверхности специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью (очищающие и фосфатирующие полироли), которые позволяют быстро восстановить защитную оксидную пленку. 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.

! При уходе запрещается использовать хлорсодержащие и концентрированные соледержащие средства.

Обслуживание тележек заключается в периодической протяжке крепежа и выверке положения относительно горизонта. При эксплуатации следует учитывать максимально допустимую и равномерно распределенную нагрузку 165 кг.

Подробная информация по уходу за изделиями представлена на сайте предприятия-изготовителя mecon.ru/reference/

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

1. Гарантийный срок эксплуатации оборудования 12 месяцев с момента его отгрузки покупателю со склада предприятия-изготовителя или официального дилера, но не более 18 месяцев с момента изготовления (исчисляется со дня приемки ОТК, что указывается в паспорте изделия).
2. В течение гарантийного периода запрещается вносить в конструкцию оборудования какие-либо изменения, не предусмотренные предприятием-изготовителем и осуществлять несанкционированный ремонт.
3. Ремонт или замена оборудования в течение гарантийного срока эксплуатации производится предприятием-изготовителем при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, транспортирования, хранения и требований настоящего паспорта.
4. Предприятие-изготовитель информирует о том, что рисунок кристаллизации на поверхности оцинкованных деталей одного изделия, либо на деталях изделий разных производственных партий может отличаться, что не является дефектом изделия.
5. Со всеми условиями предоставления гарантии вы можете ознакомиться на сайте предприятия-изготовителя mecon.ru/reference/.

ДАННЫЕ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

ООО «Компания Мекон» 620041, г. Екатеринбург, ул. Кислородная, 8

☎ +7 (343) 270-22-55

✉ ekb@mecon.ru

Прохождение контроля качества:



mecon.ru



ПАСПОРТ

Тележки-шпильки для гастроемкостей (ТШГр)
Тележки-шпильки для противней (ТШПр)
серия Retail



mecon.ru

Номенклатура

Вид	Марка	Габаритные размеры, мм	Количество уровней
ТШГр	Тележка шпилька для гастроемкостей	385x550x1735	15
ТШПр	Тележка шпилька для противней	460x615x1600	12

Комплектная ведомость

№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Боковина	2
2	Труба соединительная	4
3	Колесо Ø 100 мм с тормозом	2
4	Колесо Ø 100 мм без тормоза	2
5	Бампер	4
6	Комплект метизов	1

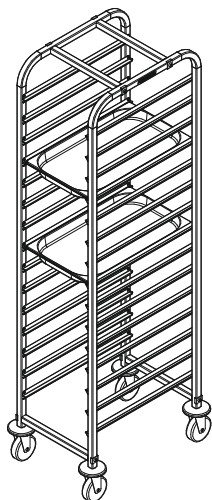
Последовательность сборки

1. Зафиксировать боковины между собой в верхних и нижних частях с помощью соединительных труб. Трубы устанавливаются выступом в пазовое отверстие боковин через шайбу при помощи винтов М8х45 (А).

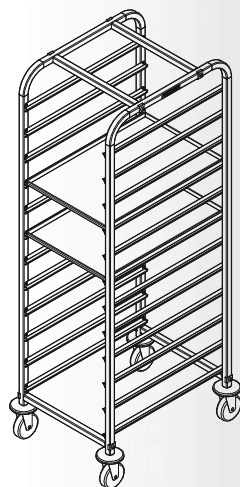
2. На шпильку колеса одеть бампер и закрепить в боковину. Колеса с тормозом установить по лицевой/рабочей стороне тележки.

3. Поставить тележку-шпильку на колеса.

*Необходимый инструмент для сборки: ключ-шестигранник 5 мм



Тележка-шпилька для гастроемкостей



Тележка-шпилька для противней

