

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Подставки серия Base (ПДОБ, ПДКБ, ПДМБ), серия Norma (ПДОН, ПДКН, ПДМН) и серия Profi (ПДОп, ПДКп, ПДМп) используются на предприятиях общественного питания.

Подставки ПДО - для размещения различного кухонного оборудования, инвентаря.

Подставки ПДК - для размещения различного вида кипятильников.

Подставки ПДМ - для рубки мяса и полуфабрикатов из мяса.

Подставки серии Base/Norma состоят из столешниц и сборно-разборных каркасов. Подставки серии Profi состоят из столешниц и сварного каркаса. Ножки каркасов всех подставок оснащаются регулируемыми полиамидными опорами для компенсации неровностей пола.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

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

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 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.

При эксплуатации следует учитывать максимально допустимую, равномерно распределенную нагрузку на поверхность - для подставок серии Base/Norma - 150 кг, для подставок серии Profi - 250 кг. Обслуживание подставок заключается в периодической протяжке крепежа и выверке положения относительно горизонта.

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 подтверждается данными информационной этикетки, расположенной на обратной стороне оборудования).
2. Обязательным условием сохранения гарантии является наличие, сохранность и читаемость информационной этикетки.
3. В течение гарантийного периода запрещается вносить в конструкцию оборудования какие-либо изменения, не предусмотренные предприятием-изготовителем и осуществлять несанкционированный ремонт.
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.
5. Ремонт или замена оборудования в течение гарантийного срока эксплуатации производится предприятием-изготовителем при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, транспортирования, хранения и требований настоящего паспорта.



ПАСПОРТ

Подставки для оборудования
серия Base (ПДОБ)
серия Norma (ПДОН)
серия Profi (ПДОп)



Подставки для кипятильника
серия Base (ПДКБ)
серия Norma (ПДКН)
серия Profi (ПДКп)



Подставки для рубки мяса
серия Base (ПДМБ)
серия Norma (ПДМН)
серия Profi (ПДМп)



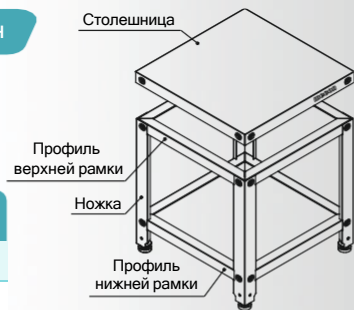
mecon.ru

Номенклатура и комплектная ведомость ПДОБ, ПДОН

Серия Серия		Размеры подставки для оборудования, мм
Base	Norma Inox	
ПДОБ	ПДОН	500x500x500

№	Наименование элемента	Кол-во, шт	№	Наименование элемента	Кол-во, шт
Узел 1			Узел 2		
1	Столешница	1	1	Столешница	1
2	Ножка каркаса	4	2	Ножка каркаса	4
3	Профиль рамки	8	3	Профиль рамки	8
4	Опора регулируемая	4	4	Опора регулируемая	4
5	Подпятник	4	5	Подпятник	4
6	Болт М6x8	24	6	Болт М6x8	24
7	Гайка М6	24	7	Гайка М6	24
8	Гайка М8	8	8	Гайка М8	8

*Состоят из 2-х узлов, собирается по единой схеме.



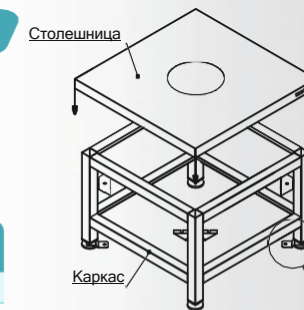
Номенклатура и комплектная ведомость ПДКп

Серия Серия		Размеры подставки для кипятильника, мм
Profi Inox		
ПДКп		400x400x400
ПДКп		400x400x860

№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Столешница	1
2	Каркас	1
3	Кронштейн тип 1	4
4	Опора регулируемая + подпятник	4
5	Гайка М6	4
6	Кронштейн*	2

* Только для подставки высотой 860 мм.

* Кронштейны во время транспортировки крепятся изнутри подставки в месте соединения столешницы и каркаса. При монтаже кронштейны отсоединить и установить на регулируемые опоры на двух противоположных ножках.

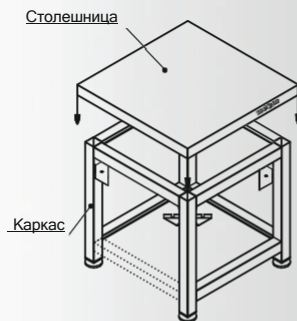


Номенклатура и комплектная ведомость ПДОп

Серия Серия		Размеры подставки для оборудования, мм
Profi Inox		
ПДОп		500x500x500

№	Наименование элемента	Кол-во, шт	№	Наименование элемента	Кол-во, шт
Узел 1			Узел 2		
1	Столешница	1	1	Столешница	1
2	Каркас	1	2	Каркас	1
3	Кронштейн	4	3	Кронштейн	4
4	Опора регулируемая + подпятник	4	4	Опора регулируемая + подпятник	4
5	Гайка М6	4	5	Гайка М6	4

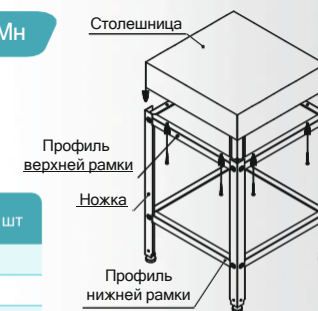
*Состоят из 2-х узлов, собирается по единой схеме.



Номенклатура и комплектная ведомость ПДМБ, ПДМн

Серия Серия		Размеры подставки для рубки мяса, мм
Base	Norma Inox	
ПДМБ	ПДМн	500x500x800

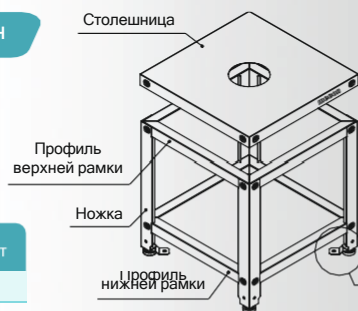
№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Столешница	1
2	Ножка каркаса	4
3	Профиль верхней/нижней рамки	8
4	Опора регулируемая	4
5	Подпятник	4
6	Болт М6x14	24
7	Гайка М6	24
8	Гайка М8	8
9	Кронштейн	8



Номенклатура и комплектная ведомость ПДКБ, ПДКн

Серия Серия		Размеры подставки для кипятильника, мм
Base	Norma Inox	
ПДКБ	ПДКн	400x400x400
ПДКБ	ПДКн	400x400x860

№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Столешница	1
2	Ножка каркаса	4
3	Профиль верхней/нижней рамки	8
4	Опора регулируемая	4
5	Подпятник	4
6	Болт М6x14	24
7	Гайка М6	24
8	Гайка М8	8
9	Кронштейн*	2



Номенклатура и комплектная ведомость ПДМп

Серия Серия		Размеры подставки для рубки мяса, мм
Profi Inox		
ПДМп		500x500x800

№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Столешница	1
2	Каркас	1
3	Саморез 4x32	16
4	Опора регулируемая + подпятник	4

