



## **ПАСПОРТ**

**на подставки**

**-для печей и пароконвектоматов ППК**

**-под печь для пиццы ППП**

**-под овощерезку**

**-под электрооборудование ПЭО**

**-под кипятильник**

**-под картофелечистку**

**-под товар ПТ**

**-под гриль**

**Екатеринбург**

## ПОДСТАВКА

### 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются подставки для печей и пароконвектоматов, под печь для пиццы, под овощерезку, под электрооборудование, под кипятильник, под картофелечистку, под товар.

Подставка для печей и пароконвектоматов ППК предназначена для установки печей и пароконвектоматов. Каркас сварной полностью выполнен из профильной нержавеющей трубы и оснащен регулируемыми по высоте полиамидными опорами. Подставка оснащена направляющими для хранения гастроемкостей. Выдерживает нагрузку до 300 кг. В стандартном исполнении 1 ряд – 6 уровней гастроемкостей GN 1/1 530×325.

Подставка под печь для пиццы ППП предназначена для установки печи для пиццы или другого тяжелого оборудования. Каркас сварной полностью выполнен из профильной трубы с полимерно-порошковым покрытием. Может оснащаться полкой из нержавеющей стали. Выдерживает нагрузку до 300 кг.

Подставка под овощерезку изготовлена полностью из профильной нержавеющей трубы. Оснащена местом для крепления самой овощерезки и установки гастроемкости GN 1/1 (325x530 мм) для переработанной продукции. Подставка имеет 2 колеса 100мм со стопором, что позволяет легко транспортировать овощерезку внутри помещения. Поставляется в собранном виде.

Подставка под электрооборудование ПЭО предназначена для установки на нее мясорубки или овощерезки, а выдвижная полка - для установки гастроемкости (30-40 литров) под переработанную продукцию значительно экономит пространство и делает работу более удобной. Подставка под электрооборудование изготовлена из шлифованной нержавеющей стали. Каркас может быть выполнен из оцинкованной или нержавеющей стали. Нагрузка на столешницу 60 кг, на полку 20 кг.

Подставка под кипятильник предназначена для установки котлов, кипятильников, баков. Каркас выполнен из оцинкованной стали, столешница изготовлена из нержавеющей ламелей для более удобного подключения оборудования к коммуникациям. Поставляется в собранном виде. Нагрузка до 70 кг.

Подставка под картофелечистку ПК предназначена для установки на нее машин для чистки картофеля и овощей. Изделие выполнено из нержавеющей трубы. Ножки оснащены опорами для крепления подставки к полу. ПК может комплектоваться съемным мезгоуловителем в виде перфорированной гастроемкости GN 1/2 325x265 глубиной 100 мм и предназначенным для сбора очистков и прочей шелухи, и песколовки для сбора песка, чтобы предотвратить засоры канализационных сетей.

Подтоварники ПТ предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также продуктовых складах и магазинах, для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания. Столешница может быть изготовлена из нержавеющей или оцинкованной стали с усиленной подложкой из влагостойкой фанеры. Каркас подтоварника может быть изготовлен как из нержавеющей стали, так и

оцинкованной и полимерно покрытой. Подтоварники имеющие высоту выше 400 мм имеют каркас из уголка 40x40 с дополнительной обвязкой. Подтоварники поставляются упакованными, в собранном виде. Гарантированная максимальная нагрузка 100 кг, при условии равномерного распределения до 150 кг.

Ножки всех подставок оснащены регулируемыми по высоте полиамидными опорами для компенсации неровностей пола.

**Подставка под гриль** используется в качестве подставки для гриля как на профессиональной кухне, в мангальной зоне. Имеет сварную конструкцию из профильной нержавеющей трубы. Регулируемые по высоте опоры компенсируют неровности пола. Поставляется в собранном виде. Наличие металлических крючков обеспечивает аккуратное и удобное хранение приборов, а так же быстрый доступ к ним. Два колеса обеспечивают повышенную мобильность стола. Возможно встраивание мангалов прямоугольной и круглой формы

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подставки выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

<b>Модель</b>	<b>Габаритный размер (ШxГxB) мм</b>
<b>Подставка под овощерезку</b>	870x375x800 под GN 1\1 для овощерезки серии CL50
<b>Подставка под электрооборудование ПЭО</b>	500x500x500 Выдвижная полка:400x450
<b>Подставка под кипяtilьник ПЭК</b>	400x400x400 500x500x500
<b>Подставка под картофелечистку ПК</b>	415x460x400 500x460x400 600x410x400 780x410x400
<b>Подтоварник ПТ</b>	250x250x300\400 400x400x300\400 600x600x300\400 1200x600x300\400
<b>Стол-подставка под гриль</b>	1900x760x850
<b>Подставка для печей и пароконвектоматов ППК</b>	900x700x700 1000x600x700 1000x800x700
<b>Подставка под печь для пиццы ППП</b>	1300x1000x700
<b>Подставка для пароконвектомата Abat Мини-ПКА 6-1/3П</b>	510x430x970 1 ряд – 11 уровней направляющих для гастроёмкостей GN 1/3

<p><b>Подставка для пароконвектомата</b>  <b>Abat Мини-ПКА 6-1/2П</b></p>	<p>510x500x980  1 ряд – 11 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/2</p>
<p><b>Подставка для пароконвектомата</b>  <b>Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка)</b>  <b>Abat ПКА 6-1/1ВМ2</b>  (модернизированный ПКА 6-1/1ВМ)  <b>Abat ПКА 6-1/1ПМ2</b>  (модернизированный ПКА 6-1/1ПМ)</p>	<p>670x580x880  1 ряд – 9 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>Подставка для пароконвектомата</b>  <b>Abat ПКА 10-1/1ВМ2</b>  (модернизированный ПКА 10-1/1ВМ)  <b>Abat ПКА 10-1/1ПМ2</b>  (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ)  <b>Abat ПКА 10-1/1ПМ2-01</b>  (автоматическая мойка)</p>	<p>670x580x600  1 ряд – 5 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>Подставка для пароконвектомата</b>  <b>Abat ПКА 6-1/1ПП2</b>  (модернизированный ПКА-6-1/1ПП)</p>	<p>690x540x890  1 ряд – 9 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>Подставка для пароконвектомата</b>  <b>Abat ПКА 10-1/1ПП2</b>  (модернизированный ПКА-10-1/1ПП)</p>	<p>690x540x610  1 ряд – 5 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>ПКП 135U</b></p>	<p>598x518x1165  1 ряд - 11 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>ППК R 61</b></p>	<p>815x655x860  1 ряд - 9 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>ППК R 101</b></p>	<p>815x655x550  1 ряд - 5 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1</p>
<p><b>ППК А6.11</b></p>	<p>840x600x920  1 ряд – 10 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400</p>
<p><b>ППК А6.11.3</b></p>	<p>800x600x920  1 ряд – 10 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400</p>

<b>ППК А10.11</b>	840x600x660 1 ряд – 6 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400
<b>ППК А10.11.3</b>	800x600x660 1 ряд – 6 уровней направляющих для гастроемкостей GN 1/1 и противней 600x400

### 3. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

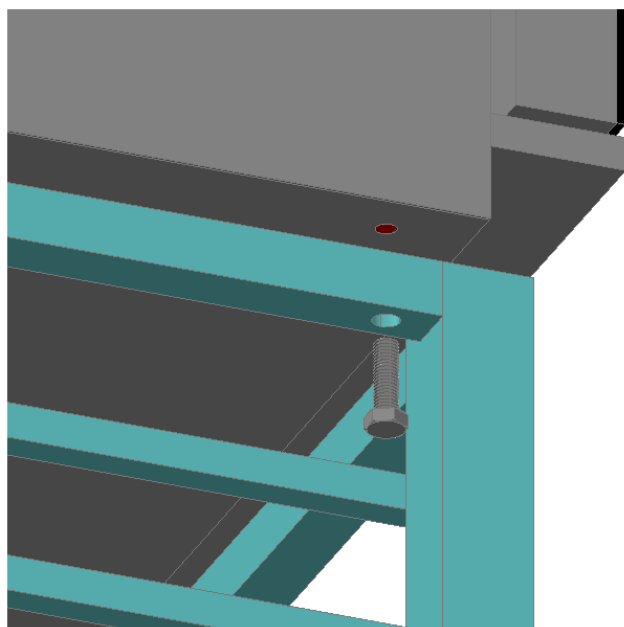
Подставки поставляются в собранном виде.

Перед началом работы рекомендуется обработать поверхность полки обычным моющим средством для посуды.

Следует отрегулировать опоры таким образом, чтобы достигалось горизонтальное положение

Если у вас подставка для пароконвектомата Abat Мини-ПКА 6-1/3П или Abat Мини-ПКА 6-1/2П, выкрутить ножки пароконвектомата, установить пароконвектомат на подставку и закрепить пароконвектомат на подставке винтами М8.

Если у вас подставка для пароконвектомата Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка), Abat ПКА 6-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ВМ), Abat ПКА 6-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ПМ), Abat ПКА 10-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ВМ), Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ) или Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ), установить пароконвектомат на подставку и закрепить пароконвектомат на подставке винтами М8.



Если у вас подставка для пароконвектомата Rational 61 или Rational 101, пароконвектомат устанавливается на винты М4.

Если у вас конвекционная печь UNOX XFT 135, UNOX XFT 113, UNOX XFT 130, UNOX XFT 133 устанавливается опорой в профильную трубу подставки.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

**Внимание! Запрещается нагружать на подставку вес, превышающий требования предприятия-изготовителя.**

#### **5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.**

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

Гарантии не распространяются в случае выхода из строя установки по вине потребителя, в результате

несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Обмен и возврат изделия ненадлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие паспорта на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт

На механические повреждения подставки, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации подставки, гарантийные обязательства не распространяются.

#### **6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

1. Подставка в сборе – 1 шт.

2. Паспорт – 1 шт.

3. Винты М8 – 4 шт. (Если у вас подставка для пароконвектомата Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка), Abat ПКА 6-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ВМ), Abat ПКА 6-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 6-1/1ПМ), Abat ПКА 10-1/1ВМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ВМ), Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ), Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (модернизированный ПКА 10-1/1ПМ), Abat Мини-ПКА 6-1/3П или Abat Мини-ПКА 6-1/2П)

**ФИНИСТ**

**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3**

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

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