



KAYMAN

125993, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 2
www.kayman.center

ТЕЛЕЖКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ KAYMAN

серия: СШ, ТТ, ТТС, ТС, ТСП, ТМ, ТХО

Руководство по эксплуатации



EAC

1 Техническое описание

1.1 Изделие «Тележка технологическая» (далее — тележка, тележки) позволяет упростить и ускорить операции по перемещению посуды, продуктов, заготовок и готовых блюд, напитков на кухне, в зале предприятий общественного питания, а также для подачи грязной посуды из зала в моечное отделение.

1.2 Каждая модель тележки ориентирована на выполнение определенных задач:

- СШ — тележка для транспортирования гастроемкостей GN 1/1, GN 1/2, которые устанавливаются на направляющие тележки в различных комбинациях.
- ТТ, ТТС — тележка для сушки и транспортировки чистых тарелок (тарелок и стаканов) с двумя или тремя полками. На каждую полку тележки устанавливаются по четыре решетки, вмещающих 22 тарелки каждая (88 на уровень). В ТТС на одну из полок устанавливаются решетки для стаканов.
- ТС — тележка сервировочная снабжена полками глубиной 15мм.
- ТСП — тележка для сбора посуды с двумя полками глубиной 100мм, тележка для подносов.
- ТМ — тележка для муки используется на профессиональной кухне для накопления просеянной муки и транспортировки ее к месту использования. Рекомендуются для использования с мукопросеивателем «Каскад».
- ТХО — тележка для накопления очищенных овощей и транспортировки их к месту использования. Дно тележки оснащено отверстием для слива воды.

1.3 Тележки выполнены из нержавеющей стали, имеют рамно-стеллажную сварную конструкцию. Стойки выполнены из труб квадратного сечения. Передвижение тележки осуществляется на четырех поворотных колесах диаметром 75мм, два из которых имеют тормозное устройство. Тележки для тарелок ТТ перемещаются на колесных опорах диаметром 100мм.

1.4 Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 °С и относительной влажностью не более 60 % при 20 °С).

Торговая марка «КАУМАН» 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

2.1 Тележки выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Кол-во уровней	Расстояние между уровнями	Масса, кг
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ GN КАУМАН СШ-13/71-А	750	580	1060	7	80	18,5
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК КАУМАН ТТ-13/2-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ КАУМАН ТТС- 13/2-А	1200	600	1040	2	400	33
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК КАУМАН ТТ-13/3-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ КАУМАН ТТС- 13/3-А	1200	600	1440	3	400	41
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/285-А	800	500	850	2	525	12
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/385-А	800	500	850	3	237,5	15
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/4-80-11-А	800	500	1130	4	237,5	19
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/290-А	850	530	900	2	575	13
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/390-А	850	530	900	3	262,5	16
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/2-11-85-А	1100	600	850	2	525	16
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/3-11-85-А	1100	600	850	3	237,5	20,5
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/4-11-11-А	1100	600	1130	4	237,5	26,5
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ КАУМАН ТСП- 11/285-А	800	500	850	2	450	14,5
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ КАУМАН ТСП- 11/290-А	850	530	900	2	450	15,5
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ КАУМАН ТСП-13/190-А	850	530	900	1	-	14
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МУКИ КАУМАН ТМ-13/100-А	800	500	850	1	-	19
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ КАУМАН ТХО-13/140-А	800	500	850	1	-	19

2.2 Максимальная распределенная нагрузка:

Таблица 2

Модель	Максимальная нагрузка: общая / на один уровень, кг
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ GN КАУМАН СШ-13/71-А	150 / 20
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК КАУМАН ТТ-13/2-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК КАУМАН ТТ-13/3-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ КАУМАН ТТС-13/2-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ КАУМАН ТТС-13/3-А	120
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/285-А ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/290-А ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/2-11-85-А	100/50
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/385-А ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/390-А ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/3-11-85-А	150/50
ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/4-80-11-А ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ КАУМАН ТС-13/4-11-11-А	160/40
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ КАУМАН ТСП-11/285-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ КАУМАН ТСП-11/290-А	100/50
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПОДНОСОВ КАУМАН ТСП-13/190-А	100
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МУКИ КАУМАН ТМ-13/100-А ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ КАУМАН ТХО-13/140-А	100

3 Требования по технике безопасности

3.1 Запрещается нагружать тележку грузом, превышающим указанный в п.2.2.

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

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

4 Подготовка к работе

4.1 Вскройте упаковку.

4.2 Проведите санитарную обработку с помощью стандартных средств очистки для нержавеющей стали.

4.3 После полной или частичной загрузки перемещайте тележку за стойки боковых рам в требуемую зону.



5 Транспортирование и хранение

5.1 Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).

5.2 Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

6 Техническое обслуживание

6.1 Производя очистку средством по уходу за нержавеющей сталью, необходимо все движения осуществлять строго по направлению шлифовки, не допуская круговых движений.

6.2 Средства по уходу за нержавеющей сталью обладают полирующим эффектом и при локальном применении могут вызвать изменение фактуры в зоне применения. Не допустима интенсивная полировка отдельных участков. Такая обработка может нанести вред общему виду изделия.

6.3 Не используйте металлические терки и губки с абразивом для ухода за изделием.

6.4 Не используйте хлорсодержащие и концентрированные содесодержащие средства по уходу.

- 6.5 Не допускайте длительного контакта изделия с влажными предметами.
- 6.6 Регулярно удаляйте загрязнения.
- 6.7 Рекомендуются не реже 1-2 раз в неделю производить очистку с применением специальных средств для нержавеющей поверхностей, не содержащих хлор (например, «Domax» Германия). После очистки протирайте все поверхности сухими салфетками.
- 6.8 Регулярно, не реже раза в 3 месяца, проверяйте и, при необходимости, подтягивайте болтовые соединения.
- 6.9 По всем вопросам, связанным с обслуживанием и ремонтом изделий производства компании «АТЕСИ», обращайтесь в авторизованные сервисные центры, перечень которых находится на сайте в разделе СЕРВИС: <http://atesy.ru/service/>

7 Гарантийные обязательства

7.1 Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

7.2 Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при доработке оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения.

7.3 Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

7.4 Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

8 Комплект поставки

Таблица 3

Наимено- вание	Кол-во (шт.) на изделие														
	ТС-13/140-A	ТМ-13/100-A	ТСП-13/190-A	ТСП-11/290-A	ТСП-11/285-A	ТС-13/4-11-11-A	ТС-13/3-11-85-A	ТС-13/2-11-85-A	ТС-13/390-A	ТС-13/290-A	ТС-13/4-80-11-A	ТС-13/385-A	ТС-13/285-A	ТТ-13/3-A	ТТС-13/3-A
Тележка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Крышка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

9 Сведения о приемке

Тележка технологическая:

• для гастроемкостей	СШ-13/71-А	☐
• для тарелок	ТТ-13/2-А	☐
• для тарелок и стаканов	ТТС-13/2-А	☐
• для тарелок	ТТ-13/3-А	☐
• для тарелки стаканов	ТТС-13/3-А	☐
• сервировочная	ТС-13/285-А	☐
• сервировочная	ТС-13/385-А	☐
• сервировочная	ТС-13/4-80-11-А	☐
• сервировочная	ТС-13/290-А	☐
• сервировочная	ТС-13/390-А	☐
• сервировочная	ТС-13/2-11-85-А	☐
• сервировочная	ТС-13/3-11-85-А	☐
• сервировочная	ТС-13/4-11-11-А	☐
• для сбора посуды	ТСП-11/285-А	☐
• для сбора посуды	ТСП-11/290-А	☐
• для подносов	ТСП-13/190-А	☐
• для муки	ТМ-13/100-А	☐
• для овощей	ТХО-13/140-А	☐

соответствует конструкторской документации и признана годной для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____ 202 г.

Принято ОТК.

М.П.