

StepAlong autorstwa Monster Shop (UK)

Mobilna Stacja Barowa do Koktajli

214782

Przegląd Jednostki

Przedstawiamy Mobilną Stację Barową do Koktajli, wszechstronne i profesjonalne rozwiązanie na wydarzenia wewnętrzne i zewnętrzne. Zaprojektowana z myślą o mobilności, wyposażona w trwałe kółka, stacja ta posiada uchwyt na noże, zintegrowaną studnię na lód, pojemniki gastro i szynę do szybkiego serwowania, co zapewnia efektywną obsługę barmańską. Pród zawiera magnetyczną tablicę suchościeralną, która pełni również funkcję powierzchni do wyświetlania plakatów z logo, dodając personalizowany akcent do Twojego zestawu. Dzięki dedykowanemu obszarowi przygotowawczemu i eleganckiemu designowi, ta stacja barowa zapewnia płynną obsługę i styl na każdą okazję.

Specyfikacje

Obszar przygotowawczy: 49,5cm x 41cm

Wysokość blatu roboczego: 80cm

Wymiary blatu serwującego: 40cm x 150cm

Wielkość studni na lód: 53,9 (D) x 39,8cm (S) x 29,2cm (G)

Wielkość zlewu: 28,9cm (S) x 35cm (D) x 23cm (G)

Wielkość kółek: 5"

Pojemność shakera bostońskiego (puszka): 750ml (25oz)

Pojemność shakera bostońskiego (szkło): 550ml (18oz)

Wymiary pojemnika gastro: 1/9 100mm



Pojemność studni na lód: 62L

Wielkość tablicy suchościeralnej: 45cm x 140cm

Wielkość powierzchni reklamowej: 50cm x 146cm

Porady dotyczące bezpieczeństwa

- Upewnij się, że przeczytałeś i w pełni zrozumiałeś instrukcję obsługi oraz porady dotyczące bezpieczeństwa przed użyciem tego produktu.
- Sprawdź produkt po dostawie pod kątem jakichkolwiek oznak uszkodzenia. Nie używaj produktu, jeśli jakiegokolwiek części są brakujące, uszkodzone lub nie działają prawidłowo. Skontaktuj się z producentem lub dostawcą w celu uzyskania części zamiennych.
- Złóż produkt zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Upewnij się, że wszystkie elementy są dobrze zamocowane przed użyciem.
- Upewnij się, że hamulce na kółkach są zablokowane przed użyciem, aby zapobiec niezamierzonemu ruchowi. Stacja barowa musi zawsze znajdować się na płaskiej, stabilnej powierzchni podczas pracy.
- Używaj wbudowanego uchwytu na noże tylko do jego zamierzonego celu i upewnij się, że noże są bezpiecznie umieszczone, aby uniknąć wypadków. Trzymaj ostre przedmioty poza zasięgiem nieupoważnionych użytkowników lub dzieci.
- Ruchoma strona ramki reklamowej musi być bezpiecznie przymocowana po włożeniu grafiki. Upewnij się, że ramka jest prawidłowo zamocowana, aby zapobiec jej odłączeniu podczas użytkowania lub transportu.
- Podczas przemieszczania stacji barowej upewnij się, że wszystkie zawartości są usunięte lub zabezpieczone, aby zapobiec rozlaniu lub obrażeniom. Odblokuj hamulce na kółkach i ostrożnie przesunij stację, unikając ostrych zakrętów lub nierównych powierzchni.
- Nie wspinaj się, nie opieraj się mocno ani nie siadaj na stacji barowej. Ten produkt nie jest zaprojektowany do podtrzymywania masy ciała ani nadmiernych obciążeń poza jego zamierzonym użyciem.



- Regularnie sprawdzaj hamulce, kółka i elementy konstrukcyjne pod kątem oznak zużycia lub uszkodzenia. Wymień wszelkie zużyte lub uszkodzone części natychmiast, używając komponentów zatwierdzonych przez producenta.
- Czyść powierzchnie ze stali nierdzewnej łagodnym detergentem i miękką ściereczką. Unikaj używania ściernych środków czyszczących lub narzędzi, które mogą uszkodzić wykończenie. Dokładnie osusz, aby zapobiec powstawaniu plam wodnych lub korozji.
- Dokładnie czyść stację po każdym użyciu, szczególnie powierzchnie mające kontakt z żywnością i napojami, aby utrzymać higienę i zapobiec zanieczyszczeniu.
- Trzymaj stację barową z dala od otwartego ognia lub źródeł wysokiej temperatury, aby zapobiec odkształceniom lub uszkodzeniom cieplnym.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego lub w zadaszonych obszarach zewnętrznych. Unikaj narażania stacji na deszcz, śnieg lub inne niekorzystne warunki pogodowe.
- Zawsze upewnij się, że stacja barowa jest przechowywana w bezpiecznym, suchym miejscu, gdy nie jest używana. Nie pozostawiaj stacji bez nadzoru w miejscach o dużym natężeniu ruchu, aby zminimalizować ryzyko wypadków lub kradzieży.
- Przestrzegaj lokalnych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa dotyczących przygotowywania i obsługi żywności, jeśli używasz tego produktu w środowisku komercyjnym.
- Upewnij się, że wszystkie ruchome części, takie jak kółka i hamulce, działają prawidłowo przed każdym użyciem. W razie potrzeby nasmaruj kółka, używając produktów zalecanych przez producenta.
- Upewnij się, że wszyscy użytkownicy produktu są przeszkoleni w jego prawidłowym użytkowaniu i rozumieją wszystkie dostarczone instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

Części



Blat roboczy

1 Sztuka(i)

Panel lewy

1 Sztuka(i)

Kran

1 Sztuka(i)

Rama na pojemniki gastro

1 Sztuka(i)

Koła

6 Sztuka(i)

Śruby sześciokątne M6*20

20 Sztuka(i)

Rura odpływowa

1 Sztuka(i)

Rura odpływowa do otworu na noże

1 Sztuka(i)

Panel tylny

1 Sztuka(i)

Panel prawy

1 Sztuka(i)

Uchwyt na noże

1 Sztuka(i)

Pojemniki gastro

3 Sztuka(i)

Szyna na butelki

1 Sztuka(i)

Złącze odpływowe

1 Sztuka(i)

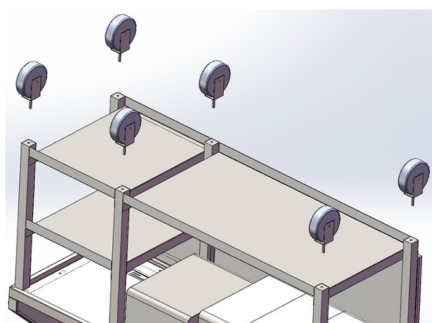
Rura odpływowa do studzienki lodowej

1 Sztuka(i)

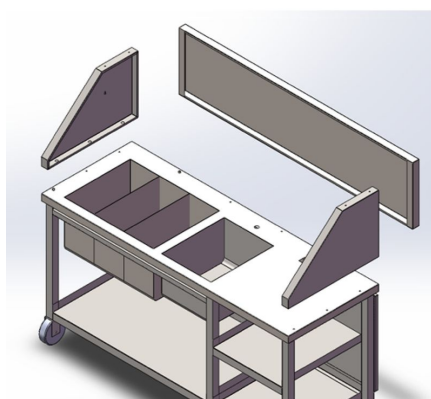
Kroki (7)

1. Instalacja kół

Wkręć koła w otwory na spodzie nóg Mobilnej Stacji Barowej do Koktajli.

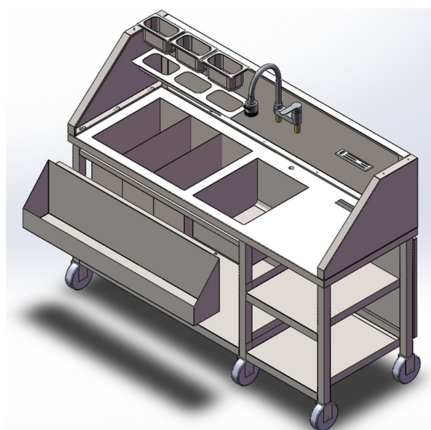


2. Instalacja wspierających paneli górnych



Używając śrub sześciokątnych M6*20, przymocuj górne panele do Mobilnej Stacji Barowej do Koktajli. Dokręć śruby, aż będą pewnie osadzone w mocowaniach.

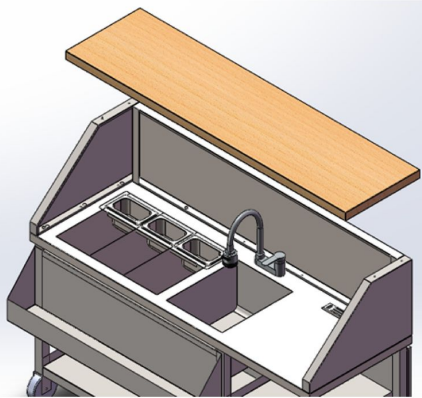
3. Instalacja akcesoriów



- Umieść kran w odpowiednim otworze nad zlewem.
- Włóż uchwyt na noże w obszarze nad półkami na stacji barowej.
- Przymocuj Speed Rail do stacji barowej przed zlewem.
- Umieść ramę na garnki gastro nad pozostałymi trzema pojemnikami na lód przed umieszczeniem garnków gastro w lukach, tak aby w każdym pojemniku znalazł się jeden garnek.

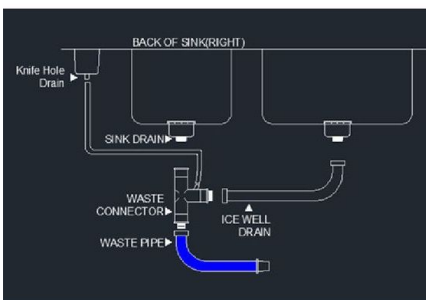


4. Instalacja blatu



Używając śrub sześciokątnych M6*20, przymocuj blat stacji barowej do wspierających paneli górnych, wkręcając, aż blat będzie pewnie zamocowany do Mobilnej Stacji Barowej.

5. Instalacja rury odpływowej



- Zamontuj odpływ zlewu na górze łącznika odpadowego.
- Przymocuj odpływ z lodówki do łącznika odpadowego, używając odpowiedniej rury jako łącznika.
- Zamontuj rurę odpadową na dole łącznika odpadowego, aby umożliwić odpływ z uchwytu na noże, zlewu i lodówki.

6. Konserwacja

- Czyść powierzchnie ze stali nierdzewnej łagodnym detergentem i miękką ściereczką.
- Unikaj używania ściernych środków czyszczących lub narzędzi, które mogą uszkodzić wykończenie.
- Dokładnie osusz, aby zapobiec powstawaniu plam wodnych lub korozji.



7. Rozwiązywanie problemów

CO ZROBIĆ, JEŚLI BRAKUJE CZĘŚCI W MOIM ZAMÓWIENIU?

- Jeśli wydaje się, że brakuje jakiejś części w Twoim zamówieniu, skontaktuj się z naszym przyjaznym i pomocnym Zespołem Wsparcia Klienta w ciągu 7 dni od otrzymania.

W PRZYPADKU WSZYSTKICH INNYCH PROBLEMÓW, PROSIMY O KONTAKT Z NASZYM ZESPOŁEM WSPARCIA KLIENTA.

