

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИМЕНЕНИЯ

# Коммерческие предприятия общественного питания



## УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Компания Caesarstone® предоставляет это руководство по технической поддержке своим партнерам по производству и специалистам по установке.

Читая или используя это руководство по технической поддержке, вы соглашаетесь соблюдать следующие положения и условия использования (далее «Условия»). Компания Caesarstone® оставляет за собой право изменять их в любое время.

## АВТОРСКИЕ ПРАВА И ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

Операции, предприятия и недвижимость, описанные в этом руководстве, принадлежат или управляются компанией Caesarstone® или различными аффилированными лицами и дочерними компаниями компании Caesarstone®. Термины «Caesarstone®», «компания», «мы», «наш», «его» и «ее» при обращении к этим организациям используются только для удобства и не предназначены для точного описания собственности, деятельности или корпоративных/юридических отношений.

В отношениях между компанией Caesarstone® и вами компания Caesarstone® является единственным владельцем всего содержимого данного руководства по технической поддержке, включая, помимо прочего, все применимые патенты, товарные знаки, авторские права (в том числе подборки, коллекции, сборники и договоренности) и другие права интеллектуальной собственности на них. Авторские права на содержание руководства по технической поддержке принадлежат компанией Caesarstone®.

Вам разрешается получить доступ к руководству по технической поддержке и прочитать его в соответствии со следующими условиями:

1. Содержание этого руководства по технической поддержке может использоваться только в информационных, некоммерческих целях. Руководство по технической поддержке предназначено для предоставления информации о продуктах компании Caesarstone® обработчикам и специалистам по установке.

2. За исключением случаев, когда настоящие Условия предусматривают иное, вы не можете копировать руководство по технической поддержке или любую его часть для каких-либо целей. Никакая часть содержания руководства по технической поддержке не может распространяться, изменяться, передаваться, повторно использоваться и публиковаться, переводиться на любой язык или любой компьютерный язык или использоваться иным образом без явного письменного разрешения компании Caesarstone®, за исключением случаев, предусмотренных в этом документе.

3. Хотя компания Caesarstone® прилагает разумные усилия для включения точной и актуальной информации в руководство по технической поддержке, она не дает никаких гарантий или заверений касательно ее точности. Компания Caesarstone® не несет ответственности за какие-либо типографские или другие ошибки или упущения в содержании. За исключением случаев, явно указанных в конкретном гарантийном талоне, предоставляемом компанией Caesarstone® на свои продукты (и с учетом предусмотренных в нем исключений) или иным образом требуемых действующим законодательством, компания Caesarstone® отказывается от всех гарантий и заявлений, явных или подразумеваемых, установленных законом или иным образом, включая, помимо прочего, любые подразумеваемые или выраженные гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели, и не несет ответственности ни по контракту, ни по правонарушению за какие-либо убытки и/или ущерб, включая, помимо прочего, прямой, косвенный, особый, закономерный или случайный ущерб, возникший в результате установки, использования и/или невозможности использования и/или задержек в установке или ремонте продуктов, предоставленных или предоставляемых компанией Caesarstone®. В любом случае и без отступления от вышеизложенного, компания Caesarstone® не несет никакой ответственности за какой-либо ущерб, причиненный ее продукции неуполномоченным и/или несертифицированным персоналом.

Использование руководства по технической поддержке означает, что вы принимаете эти Условия.

## ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ

Caesarstone®, Caesarstone®, логотип Caesarstone®, графическое оформление Caesarstone®, фотографии и другие значки и графические символы являются зарегистрированными товарными знаками и/или знаками обслуживания компании Caesarstone®. Ни одна часть руководства по технической поддержке не должна толковаться как предоставление, косвенно или иным образом, какой-либо лицензии или права на использование этих знаков без явного письменного разрешения компании Caesarstone®.

© Caesarstone, 2017. Все права защищены.

Номер версии руководства: 02-0317

Эл. адрес: [customer-service@caesarstone.com](mailto:customer-service@caesarstone.com)

[www.caesarstone.com](http://www.caesarstone.com)



[trans-stone.com.ua](http://trans-stone.com.ua)





## Содержание

Введение .....	1
Общие требования .....	2
Вырезы под резервуары для горячих и холодных продуктов .....	3
Поверхностные швы .....	4
Изоляция .....	5
Монтаж заподлицо .....	5
Монтаж сверху .....	5
Дополнительное оборудование.....	6
Инфракрасные лампы.....	6
Защитные панели.....	7

# Общая информация

Этот документ входит в комплект технической документации с рекомендуемыми нами руководящими принципами работы с кварцевыми поверхностями Caesarstone®.



## Безопасность

- Убедитесь, что все электрические инструменты работают при правильном напряжении и соответствуют местным нормам безопасности.
- Убедитесь, что рабочая зона оборудована соответствующей вентиляцией.



## Важно

- При использовании незнакомого материала проверьте его пригодность, нанеся его на небольшой невидимый участок поверхности.
- Оттенки плит из разных партий могут незначительно отличаться. Всегда старайтесь использовать одну и ту же партию на протяжении всей работы или тщательно подбирайте оттенок при использовании плит из разных партий.



## Инструменты

Подробный список рекомендуемых инструментов и материалов см. в руководстве по техническому инструментарию.

# Обозначения

**В руководстве используются такие символы:**



Важно



Подсказка

# Введение

Поверхности (плиты) Caesarstone® можно использовать на коммерческих предприятиях общественного питания, в том числе и совместно с холодильным и нагревательным оборудованием.

В этом руководстве компании Caesarstone вы найдете указания и рекомендации по изготовлению и установке прилавков для общественного питания.

Компания Caesarstone не проектирует, не производит и не устанавливает готовые изделия. Этим должны заниматься опытные профессионалы, знакомые с физическими свойствами поверхностей Caesarstone.

Компания Caesarstone не предоставляет гарантии для коммерческих предприятий общественного питания. Компания Caesarstone несет ответственность только за подтвержденные производственные дефекты своей продукции. Проконсультируйтесь с вашим местным поставщиком касательно гарантийной политики компании Caesarstone.

Подробные инструкции по работе с поверхностями Caesarstone можно найти в *руководстве Университета Caesarstone по изготовлению изделий и охране здоровья*.



## Общие требования

- Обеспечьте приемлемые опорные конструкции как для поверхностей Caesarstone, так и для любых других внешних нагрузок.
- Не используйте в качестве опорной конструкции поверхности Caesarstone. Допускаются только внешние нагрузки на сжатие. Нагрузки на сжатие не должны превышать пределы, указанные в технических характеристиках поверхностей Caesarstone.
- Не используйте поверхности Caesarstone для передачи изгибающих и/или поперечных нагрузок от внешнего оборудования на опорные конструкции. См. схемы на стр. 7.
- Спроектируйте установку так, чтобы свести к минимуму термические и механические нагрузки и учесть расширение и сжатие поверхностей Caesarstone.
- Для предприятий общественного питания используйте только плиты Caesarstone толщиной ~ 30 мм.
- Обеспечьте достаточное расстояние между изделиями из Caesarstone и любыми соседними стенами, шкафами или другими объектами.
- Обеспечьте зазор между поверхностью и любыми пронизывающими изделие колоннами или кронштейнами минимум 3 мм (1/8 дюйма).
- Обеспечьте место для изоляционных материалов и опоры для дополнительного оборудования. Учитывайте вес загружаемых в контейнеры продуктов и позаботьтесь о дополнительных опорах.
- Ввиду большого потока людей и неправильного обращения компания Caesarstone рекомендует делать радиус кромок не менее 5 мм (3/16 дюйма) сверху и снизу и не менее 6 мм (1/4 дюйма) на внешних углах. Это касается стационарных установок и передвижных столов.



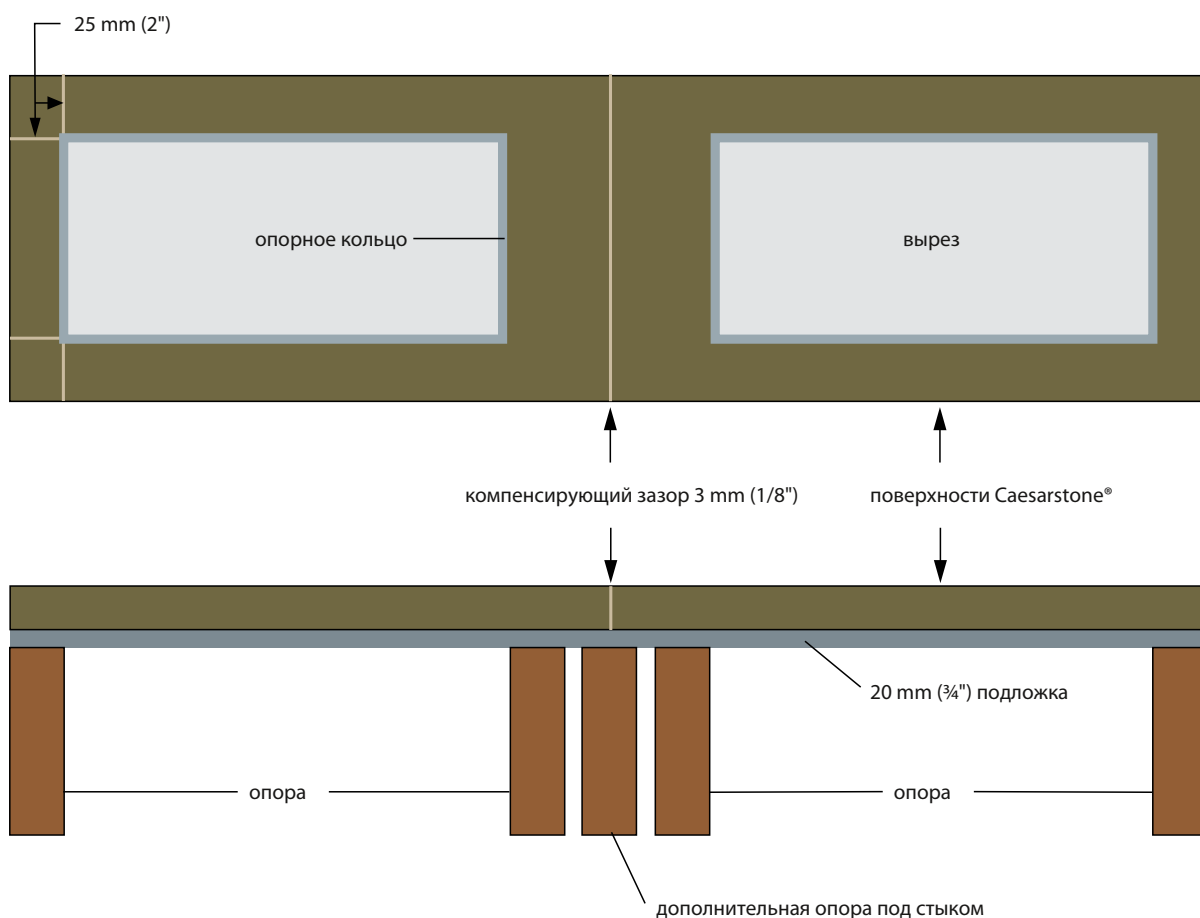
Используйте только влагостойкие материалы в качестве подложек.





# Вырезы под резервуары для горячих и холодных продуктов

- Обеспечьте радиус минимум 15 мм (9/16 дюйма) на всех внутренних углах.
- Обеспечьте расстояние минимум 60 мм (2 1/2 дюйма) между вырезами под резервуары для продуктов одинаковой температуры.
- Обеспечьте расстояние между вырезами под резервуары для горячих и холодных продуктов не менее 300 мм (12 дюймов).
- Обеспечьте опорную конструкцию для вырезов в пределах 50 мм (2 дюйма) от края выреза.
- 🔪 Размер опорных конструкций обычно составляет 50 x 150 мм (2 x 6 дюймов).
- Обеспечьте зазор минимум 3 мм (1/8 дюйма) между оборудованием и краем выреза для возможного теплового расширения. Заполните этот промежуток термостойким, 100% нейтральным силиконовым наполнителем.
- Зачистите внутреннюю поверхность выреза, чтобы удалить сколы и сгладить верхний и нижний края.
- 🔪 Используйте алмазный полировальный диск зернистостью не менее 120.

## Схема опорных конструкций



## Поверхностные швы


- Обеспечьте опорные конструкции для всех швов поверхности. Опорная конструкция должна быть установлена заподлицо с нижней частью несущего основания.
-  Поверхностные швы должны быть гибкими, с компенсацией по температуре, не менее 3 мм (1/8 дюйма) и заполнены 100% термостойким нейтральным силиконовым наполнителем.
- Если видимые швы неприемлемы для покупателя, можно использовать защитные ленты, чтобы скрыть их.
- Избегайте швов, проходящих через вырезы или внутренние углы.
-  Если требуется регулировка с помощью прокладки, установите ее снизу подложки, а не между подложкой и плитой Caesarstone.





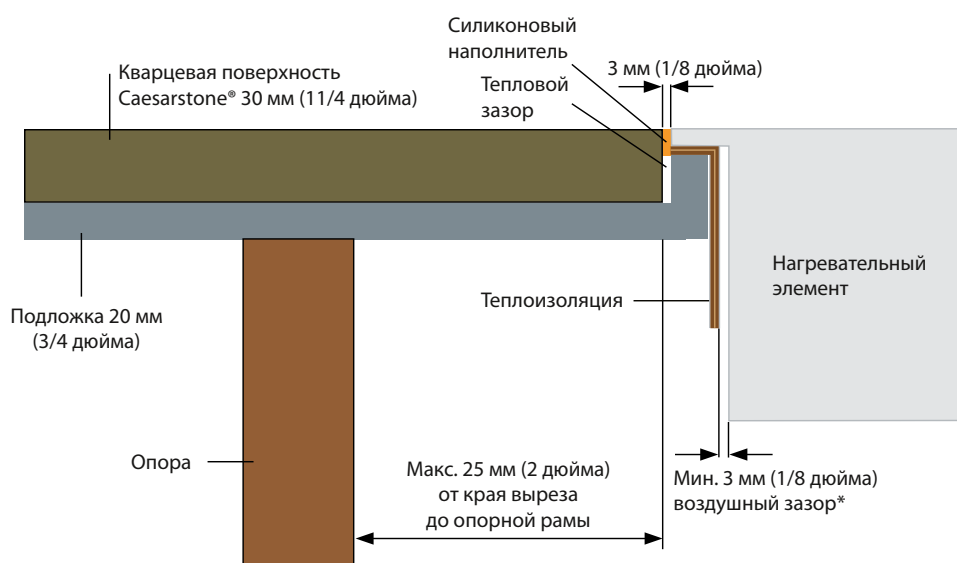
# Изоляция

- Обеспечьте теплоизоляцию между нагреваемым кухонным оборудованием и поверхностью Caesarstone.

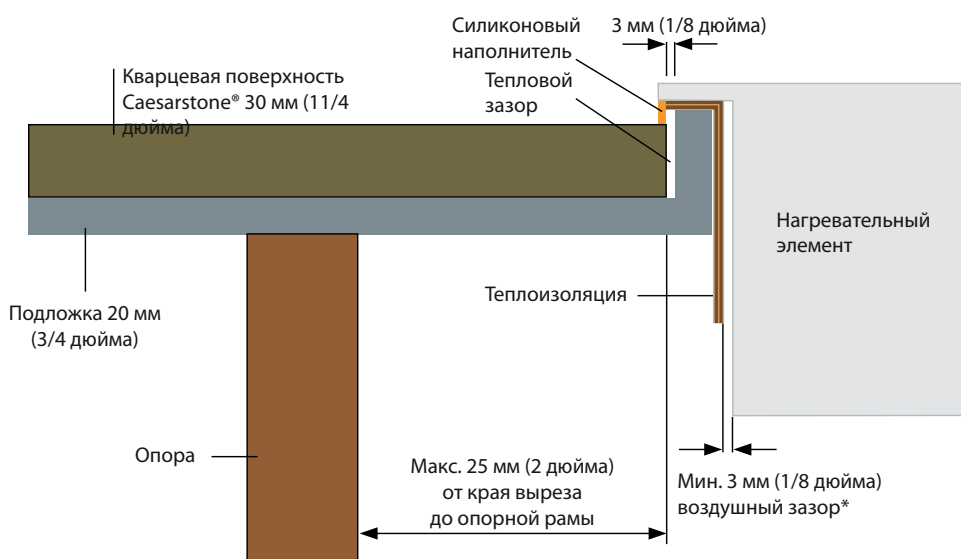
 Проконсультируйтесь с местным поставщиком строительных материалов касательно подходящего теплоизоляционного материала.

 Точно следуйте указаниям производителя изоляции.

## Монтаж заподлицо



## Монтаж сверху



\*Или в соответствии с требованиями системы теплоизоляции.

# Дополнительное оборудование

## Инфракрасные лампы

- Обеспечьте радиальный зазор минимум 3 мм (1/8 дюйма) между поверхностью Caesarstone и любой частью инфракрасной лампы.
- Обеспечьте максимально равномерный нагрев поверхности изделия Caesarstone. Сосредоточение излучения лампы на определенном участке может привести к образованию горячих точек на изделии.



Не прикрепляйте инфракрасные лампы непосредственно к изделию Caesarstone. Просверлите изделие и прикрепите инфракрасные лампы к опорной конструкции ниже.



## Защитные панели

- Обеспечьте радиальный зазор минимум 3 мм (1/8 дюйма) между поверхностью Caesarstone и любой частью защитной панели.



Не прикрепляйте защитные панели непосредственно к поверхности Caesarstone. Просверлите изделие и прикрепите защитные панели к опорной конструкции ниже.





[www.caesarstone.com](http://www.caesarstone.com)

 **caesarstone®**

 **TRANSSTONE®**  
ЕКСПЕРТ У СВІТІ КАМЕЇЮ

[trans-stone.com.ua](http://trans-stone.com.ua)

