

## **Návod na použití**

### **Špalek na maso bukový, masodeska buková**

#### **Všeobecné**

tento návod k obsluze platí pro špalky na maso a skládané desky na maso s využitím dvou pracovních ploch

#### **Technické podmínky**

Špalky na maso a desky na maso s využitím dvou pracovních ploch se skládají z následujících částí:

- Vlastní tělo špalku
- Nohy špalku
- Obruč z pásové ocele AISI304
- Ocelové tyče, průměr 10mm
- Vruty

Tělo špalků a desek se vyrábí z listnatého dřeva – buku a tvrdých listnatých dřevin.

Rozměry a povolené odchylky:

- Celková výška špalku 850 mm
- Typové rozměry těla špalku 400x400, 500x500, 600x600, 700x700, 800x800, 900x900 (+/- 20mm)
- Vlhkost dřeva před zpracováním 12% (+/- 2%)

#### **Popis**

Tělo špalku a masodesek je vyrobené z hranolů hr 30-80 mm a šířky 40-120 mm.

#### **Požadavky na kvalitu**

- Zásadní stabilita, pevnost a čisté opracování.
- Rozsah dovolených vad dřeva: odklon vláken – točivost, nepravé jádro u BK, dřev a zbarvení dřeva je dovolené bez snížení tvrdosti dřeva na všech plochách těla špalku a nohou bez omezení.
- Zdravé suky jsou dovolené

#### **Balení, doprava a skladování**

Špalky a desky se musí uskladnit v suchých a krytých místnostech se stálou teplotou a relativní vlhkostí minimálně 100 cm od topného tělesa. Je nutné je ochránit před sálavým teplem a nebo trvalým prouděním vzduchu. Při dlouhodobém skladování je nutné ošetřit lněným nebo stolním olejem. Je možné dokoupit olej Belinka – vhodný pro styk s potravinami. Špalky a masodesky je možné čistit kartáčem a vymývat vlhkou utěrkou a utřít do sucha.

#### **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!**

**Špalky a masodesky nečistit namáčením a přímým proudem vody!**

Při výrobě byly použité zdravotně nezávadné materiály.

**Gastrovesely s.r.o.**  
400 01 Ústí nad Labem  
IČ: 07176210  
DIČ: CZ07176210  
[www.gastrovesely.cz](http://www.gastrovesely.cz)