



**ПАСПОРТ**  
на ларь для овощей



**Екатеринбург**

# Ларь для овощей

## 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Лари для овощей относятся к нейтральному оборудованию и предназначены для непродолжительного хранения овощей. Устанавливаются, в основном, в складских помещениях предприятий общественного питания. Материалы, из которых изготавливаются лари для хранения овощей: фанера, нержавеющая сталь, оцинкованная сталь, стальные листы с полимерно-порошковым покрытием. Сверху ларь для овощей закрывается глухой откидной крышкой скрепленной с поворотными петлями и оснащенной ручкой.

Внутреннее пространство ларя разделено перегородкой на два отделения для хранения разных овощей отдельно друг от друга. По желанию заказчика на боковых стенках и крышке выполняются вентиляционные отверстия, способствующие циркуляции воздуха внутри ларя, дополнительно может быть оснащен подсветкой и утеплен пенопластом 20-50 мм.

Лари для овощей изготавливаются как по типоразмерам, так и по размерам заказчика.

Предприятие-изготовитель 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.**

Ларь для овощей выпускаются со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице 1.

Табл. 1

Ширина, мм	Глубина, мм	Высота, мм
1000	600	800
1200	700	800
1200	800	800

## **3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ.**

3.1. Распаковать упаковку.

3.2. Перед введением в эксплуатацию необходимо провести санитарную обработку изделия с помощью стандартных средств очистки.

## **4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.**

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

4.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя изделия по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

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

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

4.4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

4.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

### **5. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.**

1. Ларь для овощей – 1 шт.

2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

3.

### **6. СВЕДЕНИЯ О ПРИЕМКЕ.**

Ларь для овощей соответствует конструкторской документации и признана годным для эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Отметка ОТК \_\_\_\_\_

## **7. ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ ФИНИСТ**

1. Зонты вентиляционные
2. Ванны моечные сварные и цельнотянутые
  - Ванны котломоечные
  - Ванны тумбы
3. Жироуловители канализационные компактные
4. Рукомойники консольные и напольные
5. Столы производственные разборные и сварные
6. Столы вставки
7. Столы кондитерские
8. Столы с гранитной или полипропиленовой столешницей
9. Столы для отходов
10. Столы тумбы
11. Подставки под любое оборудование
12. Подтоварники
13. Нейтральный элемент раздачи
14. Стеллажи разборные, сварные
15. Стеллажи складские
16. Стеллажи для сушки посуды и досок
17. Стеллаж для дефростации
18. Стойки для подвешивания туш
19. Шкафы для одежды и инвентаря
20. Шкафы для хранения хлеба
21. Тележки для грязной посуды
22. Тележки сервировочные
23. Тележки для сыпучих продуктов
24. Тележки для перевозки ящиков
25. Полки технологические открытые и закрытые

26. Полки консольные открытые, перфорированные

27. Полки для сушки тарелок и стаканов

28. Колоды для рубки мяса

29. Лари для овощей

30. Противни жарочные

31. Технологическое оборудование собственного производства:

- Блинная станция
- Накопитель тепловой для попкорна
- Мармит настольный
- Гриль-мангал
- Тепловой стол
- Индукционные плиты
- Среднетемпературные холодильные столы.

32. Изделия по эскизам заказчика