



ПАСПОРТ
на ящик для овощей



Екатеринбург

Ящик для овощей

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ящик для овощей относится к нейтральному оборудованию и предназначен для непродолжительного хранения овощей. Устанавливаются, в основном, в складских помещениях предприятий общественного питания. Допустимая кратковременная нагрузка на ящик не должна превышать 80кг. Материалы, из которых изготавливаются ящики для хранения овощей: нержавеющая сталь, оцинкованная сталь, стальные листы с полимерно-порошковым покрытием.

Ящики 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.

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

Табл. 1

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

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.ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД.

4.1 Не используйте для чистки абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества) и жесткие губки, т.е предметы или материалы, которые могут поцарапать поверхность.

Чистящие средства, содержащие песок, кислоты и хлориды, так же испортят нержавеющую сталь.

Не следует использовать предметы и оборудование из железа или обычной стали совместно с изделиями из нержавеющей стали, т.к. любые механические повреждения разрушат оксидную пленку и нержавеющая сталь может подвергаться коррозии.

Мягкая салфетка и мыльные мыльный раствор прекрасно очистит нержавеющую сталь.

Во избежание поломок и нарушения геометрии

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1. Подвергать изделие ударам.
2. Передвигать изделие под нагрузкой.
3. Запрещается нагружать ящик грузом, превышающим указанный в данном паспорте.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

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

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

5.3. 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.

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

5.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

1. Ящик для овощей – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

7. СВЕДЕНИЯ О ПРИЕМКЕ.

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

Дата выпуска _____ 20__ г.

Отметка ОТК _____

8. ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ

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