

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Лари для овощей используются на предприятиях общественного питания и предназначены для размещения в них различных видов овощей.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

Перед началом эксплуатации изделия необходимо снять защитную пленку с поверхности деталей из нержавеющей стали.

Уход за изделием заключается во влажной ежедневной уборке с применением нейтральных моющих средств не содержащих твердых абразивных частиц и агрессивных химических реагентов, способных разрушить защитную оксидную пленку на поверхности нержавеющей стали. После мытья следует тщательно протирать поверхности изделия сухой мягкой тканью. Рекомендуется периодически обрабатывать поверхности специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью (очищающие и фосфатирующие полироли), которые позволяют быстро восстановить защитную оксидную пленку. При регулярном выполнении всех рекомендаций, на поверхностях не будут появляться следы окисления и трудноудаляемых загрязнений, которые, в свою очередь, могут являться причиной зарождения очагов коррозии и привести к преждевременному выходу оборудования из строя.

! При уходе запрещается использовать хлорсодержащие и концентрированные солянощелочные средства.

Обслуживание ларей заключается в периодической протяжке крепежа и выверке положения относительно горизонта. При эксплуатации следует учитывать максимально допустимую и равномерно распределенную нагрузку на днище 100 кг.

Подробная информация по уходу за изделиями представлена на сайте предприятия-изготовителя mecon.ru/reference/

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

1. Гарантийный срок эксплуатации оборудования 12 месяцев с момента его отгрузки покупателю со склада предприятия-изготовителя или официального дилера, но не более 18 месяцев с момента изготовления (исчисляется со дня приемки ОТК, что подтверждается данными информационной этикетки, расположенной на обратной стороне оборудования).

2. Обязательным условием сохранения гарантии является наличие, сохранность и читаемость информационной этикетки.

3. В течение гарантийного периода запрещается вносить в конструкцию оборудования какие-либо изменения, не предусмотренные предприятием-изготовителем и осуществлять несанкционированный ремонт.

4. Предприятие-изготовитель информирует о том, что рисунок кристаллизации на поверхности оцинкованных деталей одного изделия, либо на деталях изделий разных производственных партий может отличаться, что не является дефектом.

5. Ремонт или замена оборудования в течение гарантийного срока эксплуатации производится предприятием-изготовителем при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, транспортирования, хранения и требований настоящего паспорта.

6. Со всеми условиями предоставления гарантии вы можете ознакомиться на сайте предприятия-изготовителя: mecon.ru/reference/

ДАнные О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

ООО «Компания Мекон» 620041, г. Екатеринбург, ул. Кислородная, 8

☎ +7 (343) 270-22-55

✉ ekb@mecon.ru

Прохождение контроля качества:

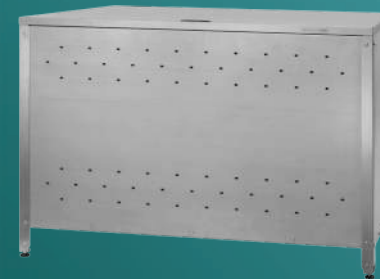


mecon.ru

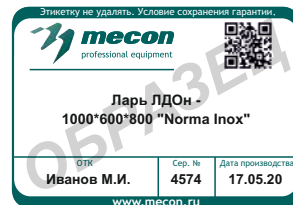


ПАСПОРТ

Лари для овощей



mecon.ru



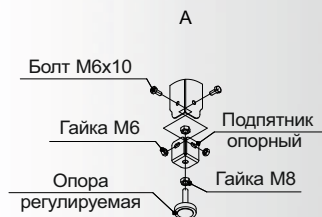
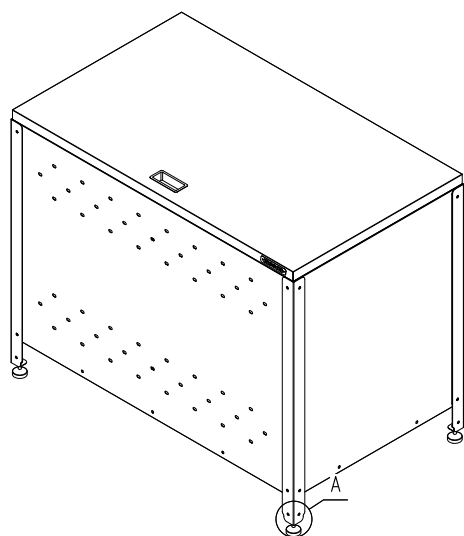
Номенклатура

Марка	Габаритные размеры, мм
Base Norma Inox Profi Inox	
ЛДОБ	1000/1200x600x800
ЛДОн	1000/1200x600x800
ЛДОп	1000/1200x600x800

Опция: съемная перегородка.

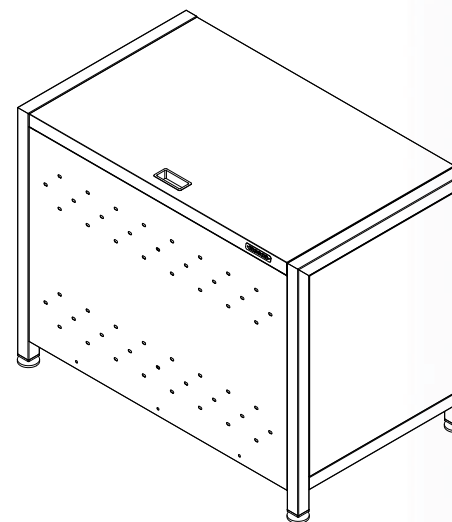
Комплектная ведомость ЛДОБ, ЛДОн

№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Ларь	1
2	Подпятник опорный	4
3	Опора регулируемая	4
4	Гайка М8	8
5	Болт М6х10	8
6	Гайка М6	8



Комплектная ведомость ЛДОп

№	Наименование элемента	Кол-во, шт
1	Ларь	1
2	Подпятник опорный	4
3	Опора регулируемая	4



Лари для овощей поставляются в собранном виде