



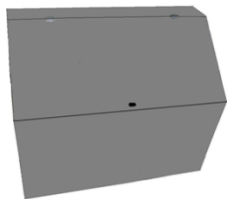
*Перспектива ПАО*

---

**ПАСПОРТ**  
**Руководство по эксплуатации**  
**Ларь (Емкость для складских помещений)**  
**ЛР, ЛРо, ЛРн**

**Екатеринбург**

# Ларь (Емкость для складских помещений) ЛР, ЛРо, ЛРн



## 1. Назначение изделия

Лари используются на предприятиях общественного питания для хранения овощей и сыпучих продуктов, сухого белья.

## 2. Технические характеристики

Лари имеют цельную конструкцию, изготовлен из пищевой нержавеющей стали или металла, окрашенного порошковой краской или из оцинкованной стали. Лари могут иметь 1, 2 или 3 рабочих отсека. По требованию оснащаются вентилируемыми отверстиями.

Изготовление по размерам и эскизам заказчика.

Предприятие 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.

## 3. Подготовка к работе

1. Освободить ларь от упаковки. При наличии пленки на изделии, снять ее перед эксплуатацией.

2. Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть теплой мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо. Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи. 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 мыльный раствор прекрасно очистит нержавеющую сталь. Стойкие, и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой. Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

3. Не допускается перегружать ларь. Падение продуктов при укладке овощей и т.п. в ларь не допустимы. Ларь устанавливаются на ровный пол.

## 4. Транспортировка

Оборудование можно транспортировать всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Не допускать ударов и толчков при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке.

## 5. Гарантийные обязательства

Гарантийный срок – 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил эксплуатации, хранения и перевозки.

Гарантийные обязательства не распространяется на оборудование со следами несогласованного ремонта и подвергшемуся конструктивному изменению, а также с механическими повреждениями и после применения оборудования не по назначению.

Оборудование не подлежит обязательной сертификации.

Оборудование соответствует конструкторской документации и признано годным для эксплуатации. Дата выпуска \_\_\_\_\_ 201 г.

