



# **ПАСПОРТ**

**на**

**колоду для рубки мяса**

- с деревянной поверхностью;
- с полипропиленовой поверхностью;
- настольную с деревянной поверхностью

## 1.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Колоды для рубки мяса КрМ предназначены для рубки полутуш, для заготовки мясной кулинарии – нарезки антрекотов, шницелей и др. полуфабрикатов. Колоды могут быть использованы в цехах предприятий общественного питания, в залах специализированных магазинов, супермаркетах для разделывания мяса.

Высота рабочей части колоды из натурального дерева на нержавеющей каркасе от 200мм

Столешница колоды изготовлена из брусков дерева лиственных пород, или полипропиленовой рабочей поверхности толщиной 20-40 мм.

По периметру колода стянута полосой нержавеющей стали, которая увеличивает прочность колоды. Она укреплена с нижней стороны сварным каркасом, что увеличивает прочность рубочной поверхности. Каркас колоды полностью сварной, для опор используется труба 40\*40 мм.

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

Колоды для рубки мяса КрМ выпускается со следующими техническими характеристиками, приведенными в таблице

Наименование	Габаритные размеры ширина x глубина x высота,мм
КрМ напольного типа из натурального дерева	520x520x800 600x600x800
КрМ напольного типа с полипропиленовой поверхностью	500x500x800 600x600x800
КрМ настольного типа из натурального дерева	520x520x150 600x600x150

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

После распаковывания колоды необходимо провести ее санитарную обработку.

Для длительного использования колоды разрубочной необходимо:

- раз в неделю обрабатывать поверхность колоды минеральным маслом для пищевой промышленности. После этого обязательно протереть поверхность сухой тканью или бумажным полотенцем;
- нельзя оставлять на поверхности колоды влажное мясо или рыбу. После разрубки необходимо снять влажный продукт с поверхности колоды, а поверхность колоды осушить бумажным или тканевым полотенцем. Соленая вода и кровь впитываются в поверхность колоды, и она может расколоться при эксплуатации;
- нельзя непрерывно бить по одному и тому же участку поверхности колоды, распределяйте продукты равномерно по всей площади колоды;
- перед разрубкой рыбы или домашней птицы необходимо обработать поверхность колоды специальным маслом, т.к. поверхность впитывает в себя запахи, которые тяжело удалить. Обязательно после каждой разрубки почистить колоду скребком и осушить поверхность бумажным или тканевым полотенцем. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не мойте колоду моющими средствами. Излишек влаги необходимо промокнуть бумажным или тканевым полотенцем.

### **4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия «Колода для рубки мяса КрМ» в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

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

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.

Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

## **5.КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

1. Колода для рубки мяса КрМ в сборе – 1 шт.
2. Паспорт-1 шт.

## **6.СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ**

Колоды для рубки мяса КрМ соответствуют конструкторской документации и признаны годными к эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Отметка /ОТК \_\_\_\_\_

**ФИНЕСТ**

**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3 тел.: 256-30-89,**

**221-53-31; факс: 221-53-98**

**e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)**

**[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)**