



Противень 4 борта 600x660x20 1 борт под 45 градусов Нержавеющая сталь 1,0 мм



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Описание, область применения.

Противень из нержавеющей стали предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлебобулочных изделий, приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, транспортировки и хранения готовой продукции и полуфабрикатов. Подходит для заморозки и охлаждения.

Противень изготовлен из пищевой нержавеющей стали, устойчивой к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающей в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать противень на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

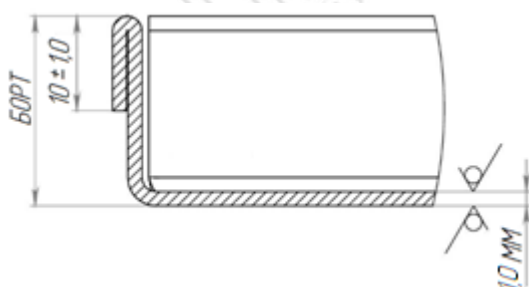
Противень четырех бортовой с одним наклонным бортом с более высокой прочностью и грузоподъемностью, по сравнению с трех бортовым противнем. Один борт имеет наклон под 45 градусов, что обеспечивает более быструю и удобную выемку продукта. Углы противня сварены аргонодуговой сваркой, борта с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышают жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, копильно-варочных камерах, камерах охлаждения и заморозки.

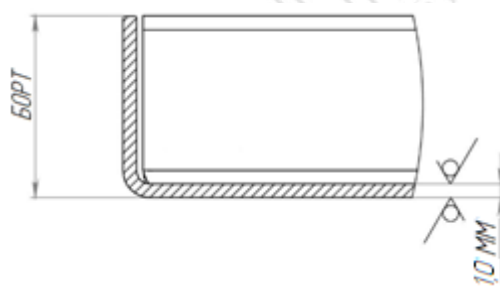
2. Особенности.

- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- 3 борта под 90 градусов 1 борт с наклоном под 45 градусов;
- борта с отбортовкой.

Борт с отбортовкой



Борт без отбортовки



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Нержавеющая сталь
Толщина металла	1,0 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	600 мм
Длина (внешний габарит)	660 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол трех бортов	под 90 градусов
Угол наклона одного борта	под 45 градусов
Наклонный борт	по короткой стороне
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	3,70 кг

УГОЛ НАКЛОНА БОРТА



Противни изготавливаются согласно ТУ-28.93.15-002-34908550-2020 от 19.01.2021 года.

4. Подготовка к использованию.

- 1. Освободить изделие от упаковки.
- 2. Промыть в теплой проточной воде с моющим средством.
- 3. Стряхнуть остатки воды, просушить.
- 4. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при t~220-250° C 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 250° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Максимальная распределенная нагрузка	до 9 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня необходимо соблюдать следующие правила:

1. Очистка и уход. Мыть изделие рекомендуется после каждого использования мягким моющим средством в теплой проточной воде. Стойкие и затвердевшие загрязнения предварительно размочить и удалить при помощи силиконовых,

Перед применением противень просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

3. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать противень, загружая слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на противень не должна превышать 9 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.

5. При работе с противнем необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

6. Хранить противни вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение противней одноблочной (прямой) укладкой один на один в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность противня.

7. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

