



Противень 4 борта 600x660x20 1 борт под 45 градусов Алюминий 2,0 мм



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

1. Описание, область применения.

Алюминиевый перфорированный противень предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, а также их охлаждения и заморозки. Подходят для сушки и заморозки полуфабрикатов и ягод.

Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев. Благодаря перфорации время выпечки сокращается до 40%, что экономит энергоресурсы и увеличивает производительность в смену.

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

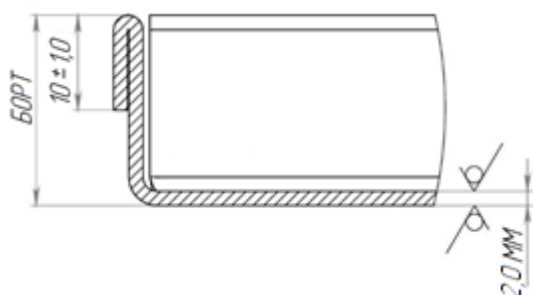
Противень четырех бортный с одним наклонным бортом с более высокой прочностью и грузоподъемностью, по сравнению с трех бортным противнем. Один борт имеет наклон под 45 градусов, что обеспечивает более быструю и удобную выемку продукта. Углы противня сварены аргонодуговой сваркой, борта с отбортовкой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

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

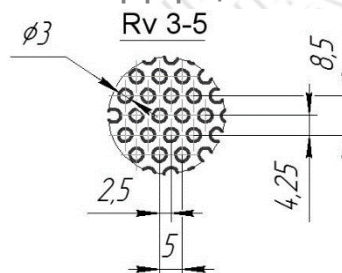
2. Особенности.

- перфорация Rv 3-5 мм;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- 3 борта под 90 градусов 1 борт с наклоном под 45 градусов;
- борта с отбортовкой.

Борт с отбортовкой



Перфорация



3. Технические характеристики.

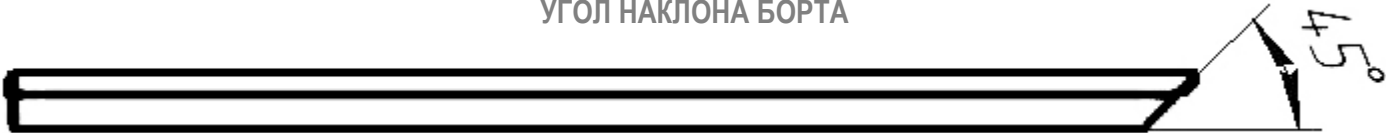
МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	2,0 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
Тип перфорации	Rv
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм
Вес противня	1,51 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~220-240° C 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Максимальная распределенная нагрузка	до 6 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня необходимо соблюдать следующие правила:

- 1. Не производить расстойку хлебобулочных изделий непосредственно на противне без подложки.

Перед применением противень просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

4. 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 6 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.

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

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

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

