



## Лопата посадочная для подовых печей 600×600×30

### Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

#### 1. Назначение, область применения.

Профессиональная посадочная лопата из пищевой нержавеющей стали предназначена для работы с пиццей, хлебом, багетами, лепешками и хлебобулочными изделиями в подовых печах, печах для пиццы и дровяных печах. Подходит для пекарен, пиццерий, ресторанов и пищевых производства.

Перфорированная поверхность уменьшает количество лишней муки, а нержавеющая сталь толщиной 1,0 мм обеспечивает оптимальное сочетание легкости, прочности и долговечности.

Для посадки заготовки в печь подцепите изделие плавным коротким движением. Перфорация автоматически удалит лишнюю муку. Поместите лопату в печь и коротким движением назад освободите выпечку.

#### 2. Технические характеристики.

##### ПАРАМЕТРЫ

Ширина	600 мм
Длина (без держателя под черенок)	600 мм
Борта	3 борта 30 мм
Тип перфорации	Rg 10-50
Размер отверстия перфорации	ø 10 мм
Держатель для черенка*	профиль 25x25
Вес лопаты	3,65 кг

\* Черенок в комплект не входит

# МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Нержавеющая сталь
Толщина металла	1,0 мм
Марка металла	AISI 430

Лопата изготавливается согласно ТУ-28.93.15-002-34908550-2020 от 19.01.2021 года.

### 3. Подготовка к использованию.

1. Освободить изделие от упаковки.
2. Промыть в теплой проточной воде с моющим средством.
3. Стряхнуть остатки воды, просушить.

### 4. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации необходимо соблюдать следующие условия:

#### 1. Очистка и уход.

Мыть изделие рекомендуется мягким моющим средством в теплой проточной воде после каждой смены. Стойкие и затвердевшие загрязнения предварительно размочить и удалить при помощи силиконовых, пластиковых или деревянных скребков. Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности.

Перед применением просушить в вертикальном положении.

#### 3. Запрещается:

- подвергать лопату механическому воздействию;
- оставлять лопату внутри горячей печи;
- использовать инструмент как рычаг для подъема тяжелых предметов;
- нарезать готовую продукцию ножом прямо на лопате.

#### 4. Условия хранения:

- в вертикальном положении на специальных настенных держателях;
- исключите падение инструмента во избежание деформации бортов.

Храните в сухих помещениях при температуре от +5°C до +40°C.

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

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность.

### 5. Гарантия.

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

