



## ПАСПОРТ

# Противни нержавеющие Соответствуют ГОСТ 27002-2020



г. Красноярск

#### 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Противень используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных, кондитерских и других видов изделий в пароконвектоматах, жарочных шкафах, ротационных, хлебопекарных и конвекционных печах.

Противень изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Углы заварены, зачищены.

Борт противня заплющен для большей жесткости и безопасности при использовании.

Противень обычный имеет 4 борта, сварных по углам. Стандартная высота борта 20 мм.

Противень с направляющими предназначен для установки противня на направляющие в печь или на тележку-шпильку. Противень с двумя или тремя бортами изготавливают без одного или нескольких бортов, для того чтобы можно было легко сдвигать выпекаемые изделия.

Противень с перфорацией имеет перфорированное дно, что улучшает циркуляцию воздуха при выпечке и позволят достичь равномерности запекания.

Противни могут быть изготовлены любых размеров

#### 2. КОМПЛЕКТНОСТЬ

#### Комплект поставки:

- 1) Противень количество изделий зависит от запроса
- 1) Паспорт 1 шт.

## 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СБОРКЕ

Противни нержавеющие поставляются в собранном виде.

## 4. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

Перед началом использования противней нержавеющих, 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.

Уход за изделием заключается в ежедневной влажной уборке с применением нейтральных моющих средств, не содержащих твердых абразивных частиц и агрессивных химических реагентов, способных разрушить защитную оксидную пленку на поверхности нержавеющей стали. После мытья следует тщательно протирать поверхности изделия сухой мягкой тканью.

Рекомендуется периодически обрабатывать все поверхности изделия специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью (очищающие и фосфатирующие полироли), которые позволяют существенно сократить время возобновления защитной оксидной пленки. При регулярном выполнении всех рекомендаций, на поверхностях не будут появляться следы окисления

и трудноудаляемых загрязнений, которые, в свою очередь, могут являться причиной зарождения очагов коррозии и привести к преждевременному выходу оборудования из строя

ВАЖНО! При уходе запрещается использовать хлорсодержащие и концентрированные солесодержащие средства.

#### 5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

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 или изменения в конструкции изделия.

#### КРОНЕР

г. Красноярск, Северное шоссе, 22/2, тел.: +7 (391) 205-40-33 e-mail: info@kroner.pro; www.kroner.pro