



## **ПАСПОРТ**

**на противень жарочный**

**-обычный**

**- с направляющими**

**-с двумя бортами**

**-с тремя бортами**

**-с перфорацией**

**-со съёмным бортом-открытие вниз**

**-со съёмным бортом-открытие вверх**

**-сегментный**

**Екатеринбург**

## 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Противни жарочные предназначены для выпечки, запекания порционного мяса, приготовления овощей и разнообразных гарниров в печах, духовках, пароконвектоматах, тележках-шпильках. Все противни изготовлены из нержавеющей стали.

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются **противни обычный, с направляющими, с двумя бортами, с тремя бортами, с перфорацией, со съёмным бортом-открытием вниз\вверх и сегментный.**

**Противень обычный** имеет 4 борта, сварных по углам. Стандартная высота борта 50 мм.

**Противень с направляющими** предназначен для установки противня на направляющие в печь или на стеллаж-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.

**Противень со съёмным бортом-открытием вниз\вверх** предназначен для более удобного извлечения изделий с противня. Применяются в основном для выпечки кондитерских изделий.

**Сегментный противень** используется для размещения на большой сковороде. Противни предназначены для выкладки и поддержания в горячем состоянии различных видов блюд. Между дном сковороды и противнями можно разместить подставку высотой 10-15 мм для воды, что обеспечивает более мягкий, паровой режим нагрева пищи.

Противни могут быть изготовлены любых размеров

## 2. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Противни поставляются в собранном виде.

После установки необходимо произвести его санитарную обработку с помощью стандартных средств очистки.

## 3. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОД

1. Прежде чем начать пользоваться нейтральным оборудованием, рабочие 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.

2. 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.

3. 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.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;
- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали; «Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель

#### **4. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу изделия 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. Противень жарочный – 1 шт.

3. Руководство по эксплуатации – 1 шт.

**ФИНИСТ**

**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)**