



Противень для гамбургеров с антипригарным покрытием 325x530x19 8 ячеек ø 105 Алюминий 1,5 мм



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

1. Назначение, область применения.

Противень для гамбургеров предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки булочек. Может применяться в ротационных и подовых печах, пароконвектоматах, расстоечных и духовых шкафах.

Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусные и качественные булочки.

Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку булочек, не требует смазывания и использование пищевой бумаги.

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

2. Особенности.

- изготовлен из алюминия, обладает высокой теплопроводностью и уменьшенным весом, что сокращает время прогрева и выпечки булочек;
- отверстия для конвекции воздуха обеспечивают равномерный прогрев на всей поверхности, исключают образование "застойных" зон;
- ячейки идеальной геометрической формы для идеальной выпечки;
- антипригарное покрытие не требует дополнительного смазывания и препятствует прилипанию продукции.

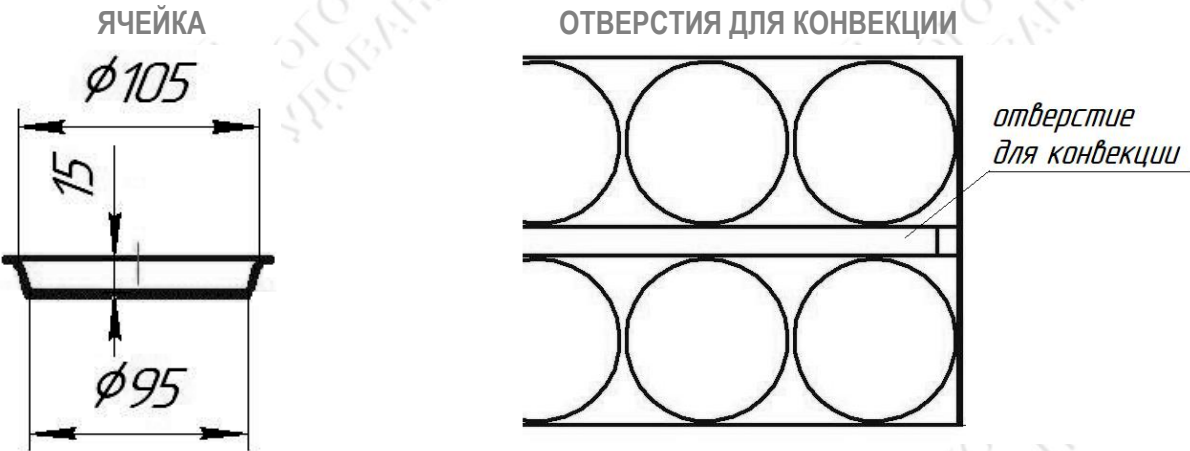
3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	30±5 мкм
Основа покрытия	PTFE

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	325 мм
Длина (внешний габарит)	530 мм
Высота (внешний габарит)	19 мм
Количество ячеек	8
Верхний диаметр ячейки	105 мм
Нижний диаметр ячейки	95 мм
Глубина ячейки	15 мм
Отверстия для конвекции	с отверстиями
Вес противня	0,8 кг



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.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Количество циклов выпечки	3000

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня для гамбургеров с антипригарным покрытием 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 или деревянных скребков.

Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла и отслоению антипригарного покрытия.

Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, которые могут стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Перед применением противень с антипригарным покрытием полностью высушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

2. При работе с противнями применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. Запрещается подвергать противни механическому воздействию.

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

4. Температурные условия. Противень предназначена для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.

Не нагревать противень без продукции.

Не нагревать на открытом огне.

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 со специальной прокладкой между ними в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

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

7. Гарантия.

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

Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Головной центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.П.

от 15.05.2016 г.

Экспертное заключение
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 069/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление, 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марок (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

Заявление о проведении экспертизы и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестованное в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001:2015 и ГОСТ Р ИСО 17025:2017.

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнил экспертизу: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин. Были подтверждены соответствие по показателям безопасности по содержанию вредных веществ санитарно-гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), установленным в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.г. в. Рязань 18).

Показатели, подлежащие проверке (факторы)	ПДК и норма для факторов (Факторы)	Результаты измерения
Органические показатели	не более 10%	отсутствует
Тяжелые металлы	не более 10%	отсутствует
Металлы	не более 10%	отсутствует
Свинец	не более 10%	отсутствует
Формальдегид, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01

для фрагмента (статья)

Показатели, подлежащие проверке (факторы)	ПДК и норма для факторов (Факторы)	Результаты измерения
Органические показатели	не более 10%	отсутствует
Тяжелые металлы	не более 10%	отсутствует
Металлы	не более 10%	отсутствует
Свинец	не более 10%	отсутствует
Формальдегид, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01

Самостоятельно-аналитические лабораторные показатели

Показатели	ПДК и норма	Результаты измерения
Формальдегид, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.г. в. Рязань 18) не установлено.

Протокол испытаний указывает на соответствие продукции установленным требованиям и методам испытаний, полученным данным. Испытания проводились в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.г. в. Рязань 18) и использовались методы и методики, утвержденные в установленном порядке.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены в соответствии с действующими в Российской Федерации стандартами и методами испытаний, утвержденными в установленном порядке. Результаты испытаний соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.г. в. Рязань 18).

Исходя из результатов испытаний, продукция соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.г. в. Рязань 18).

Специалист (подпись) _____

Специалист (подпись) _____

Специалист (подпись) _____