



## Противень для хот-догов с антипригарным покрытием 325x530x19 9 ячеек 148x63 Алюминий 1,5 мм



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

### 1. Назначение, область применения.

Противень для хот-догов 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.

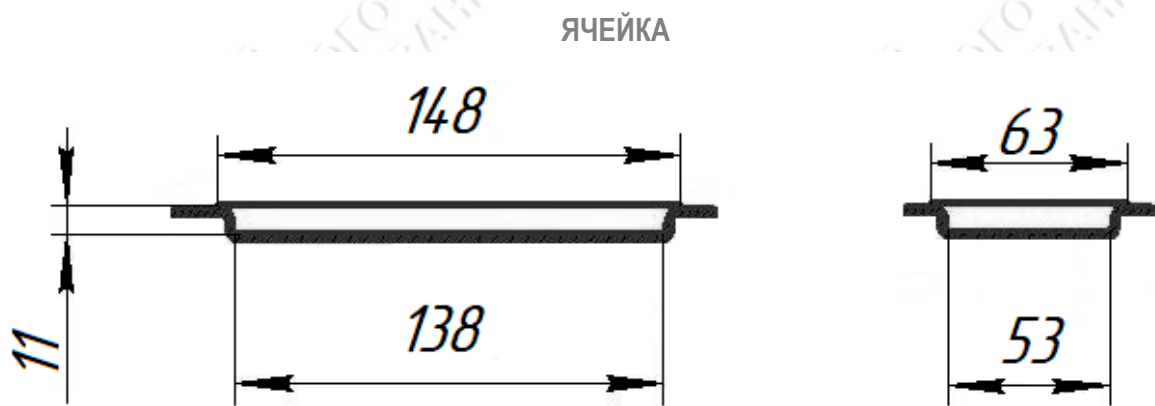
### 3. Технические характеристики.

#### 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         | 9             |
| Верхний размер ячейки    | 148х63 мм     |
| Нижний размер ячейки     | 138х53 мм     |
| Глубина ячейки           | 11 мм         |
| Отверстия для конвекции  | с отверстиями |
| Вес противня             | 0,95 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° C |
| Температура охлаждения    | до - 40° C  |
| Количество циклов выпечки | 3000        |

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня для хот-догов 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  
Главный 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

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

от 25.02.2016 г. № 6327/2016

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 «ЦМ 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

кондитерские и хлебобулочные противни, формочки, 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, изготовленные из пищевой нержавеющей стали марок (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия.

Заявление с описанием и техническими характеристиками: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № RA.RU.710138 от 25.02.2016 г. № 6327/2016

ИЗ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК 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 проверку: Инвентарь кондитерский и хлебобулочный: 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 проверены: соответствие по техническим характеристикам на соответствие требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. II, Раздел 16).

Венчики, лопатки (фотографировать):

| Свойства                                                                                                                                   | Требования     | Результаты испытаний |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Органистические показатели: влажность при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и контакте более 12% | не более 12%   | отсутствует          |
| Запах (буквально)                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                       | не допускается | отсутствует          |
| Мель                                                                                                                                       | не допускается | отсутствует          |
| Окислы                                                                                                                                     | не допускается | отсутствует          |
| Свинец - химическое содержание в процентах                                                                                                 | не более 0,01  | отсутствует          |
| Время испытания 24 часа. Температура раствора 24°C (данные констатируются)                                                                 | не более 0,1   | отсутствует          |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                               | 0,1            | отсутствует          |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                               | 0,1            | отсутствует          |
| Генксил, мг/л, не более                                                                                                                    | 0,1            | отсутствует          |
| Генксил, мг/л, не более                                                                                                                    | 0,1            | отсутствует          |

для формочки (фотографировать)

| Свойства                                                                                                                                   | Требования     | Результаты испытаний |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Органистические показатели: влажность при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и контакте более 12% | не более 12%   | отсутствует          |
| Запах (буквально)                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                       | не допускается | отсутствует          |
| Мель                                                                                                                                       | не допускается | отсутствует          |
| Окислы                                                                                                                                     | не допускается | отсутствует          |

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 проверку: Инвентарь кондитерский и хлебобулочный: 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 проверены: соответствие по техническим характеристикам на соответствие требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. II, Раздел 16).

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Вспомогательные материалы: оригиналы документов, выданных в соответствии с требованиями Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. II, Раздел 16).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция, соответствующая требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Сотрудники: (подпись) (подпись) (подпись)