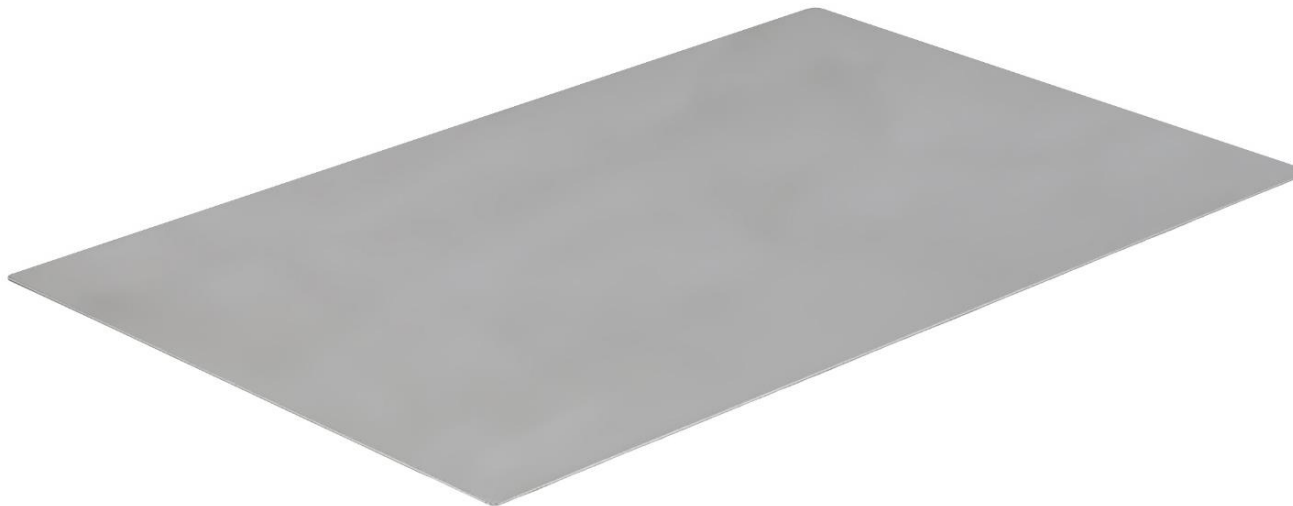




## Лист с отбортовкой 325x530 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

### 1. Назначение, область применения.

Лист из нержавеющей стали предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, транспортировки и хранения готовой продукции и полуфабрикатов. Подходит для заморозки и охлаждения.

Лист изготовлен из пищевой нержавеющей стали, устойчивой к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающей в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать его на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

Лист имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, копильно-варочных камерах, камерах охлаждения и заморозки.

### 2. Особенности.

- углы скруглены;
- без бортов;
- отбортовка (загиб 10 мм на внешнюю сторону) по периметру повышает жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.

С отбортовкой



Без отбортовки



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь |
| Толщина металла       | 1,0 мм            |
| Покрытие              | без покрытия      |

ПАРАМЕТРЫ

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Ширина (внешний габарит) | 325 мм              |
| Длина (внешний габарит)  | 530 мм              |
| Количество бортов        | нет бортов          |
| Отбортовка (загиб)       | с отбортовкой 10 мм |
| Вес листа                | 1,48 кг             |

Листы 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.
4. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при t~220-250° С 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Температура нагрева                   | до + 250° С |
| Температура охлаждения                | до - 40° С  |
| Максимальная распределенная нагрузка* | до 2 кг     |

\*Рассчитана при условии стандартного исполнения высоты борта с отбортовкой.

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации листа из нержавеющей стали 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, 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 лист просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.
2. При работе с листом применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать лист механическому воздействию.
3. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать лист, загружая слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на лист не

должна превышать 2 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.

4. Температурные условия. Лист предназначена для работы при температуре от -40 до +250° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

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

6. Хранить листы вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение листов одноблочной (прямой) укладкой один на один в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность листа.

7. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи 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

от «05» 05 20 16 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 хлебопекарный 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 хлебопекарное 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

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

№ 63277/2016

кондитерский и хлебопекарный производстве изготовленные противни и формы для выпечки с антипригарным покрытием, формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для общественного питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключенные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестовано на РСА.С. RU.0001.2111143, действителен до 07.04.2016

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнено исследование (Исследования) хлебопекарного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), форм 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 подвергнуты испытанию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

**Вещества, показатели (факторы):**

| Определенный показатель                                                                                                                             | ПДК и нормы   | Результаты испытаний |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------|
| Органолептические показатели изделий ватышек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |               |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                       | не более 1    | отсутствует          |
| Противень                                                                                                                                           | не выделяется | отсутствует          |
| Миска                                                                                                                                               | не выделяется | отсутствует          |
| Осолок                                                                                                                                              | не выделяется | отсутствует          |
| Санитарно – гигиенические микробиологические показатели                                                                                             |               |                      |
| Микробная среда – децимализованная вода                                                                                                             |               |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°С (далее – контроль)                                                                 |               |                      |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                                        | 0,1           | <0,01                |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                                        | 0,1           | <0,01                |
| Тетрациклин, мг/л, не более                                                                                                                         | 0,1           | <0,01                |
| Тетрациклин, мг/л, не более                                                                                                                         | 0,1           | <0,01                |

**для фрагмента (статья)**

Органолептические показатели изделий ватышек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%

|               |               |             |
|---------------|---------------|-------------|
| Запах (баллы) | не более 1    | отсутствует |
| Противень     | не выделяется | отсутствует |
| Миска         | не выделяется | отсутствует |
| Осолок        | не выделяется | отсутствует |

Санитарно – гигиенические микробиологические показатели

Микробная среда – децимализованная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°С (далее – контроль)

|                                  |     |       |
|----------------------------------|-----|-------|
| Железо, мг/л, не более           | 0,2 | <0,01 |
| Марганец, мг/л, не более         | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарный), мг/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мг/л, не более           | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебопекарный 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, исследованных на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не установлены.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы в официальном информационном и методическом реестре.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертом проведена и осуществлена с использованием Единых санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

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

Подпись (подпись) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_