



## Противень 4 борта GN 1/1 325x530x20 с направляющими Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

### 1. Назначение, область применения.

Противень из нержавеющей стали предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлебобулочных изделий, приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, транспортировки и хранения готовой продукции и полуфабрикатов. Подходит для заморозки и охлаждения.

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

Противень 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.

- Прочность: Противень изготавливается из нержавеющей стали толщиной 1,0 мм и имеет прямоугольную форму с жесткими, сваренными углами, что делает его долговечным и устойчивым к механическим повреждениям. Углы сварены аргонодуговой сваркой и скруглены для обеспечения безопасности.

- Равномерное приготовление: Противень имеет плоское дно и ровную поверхность, что способствует равномерному прогреву и приготовлению пищи, особенно при запекании, жарке и выпечке. Это важно для получения высокого качества блюд.

- Форма и конструкция: Противень имеет правильную геометрическую форму, борта под 90 градусов, что позволяет получить блюда с ровным дном и боками.

### 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
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол бортов	под 90 градусов
Направляющие по периметру	12,5 мм
Вес противня	1,76 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.
4. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при  $t \sim 220-250^{\circ} \text{C}$  30 минут.

### 5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до $+ 250^{\circ} \text{C}$
Температура охлаждения	до $- 40^{\circ} \text{C}$
Максимальная распределенная нагрузка	до 10 кг

### 6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня 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 противня.

Перед применением противень просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

2. При работе с противнями применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Не рекомендуется использовать совместно с оборудованием из железа или углеродистой стали, так как любые механические повреждения разрушат оксидную пленку, и нержавеющая сталь может подвергнуться коррозии.

Запрещается подвергать противни механическому воздействию.

3. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать противень, загружая слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на противень не должна превышать 10 кг. 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  $+250^{\circ} \text{C}$ . Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. 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 в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

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

## 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

**УТВЕРЖАЮ**  
 Заместитель руководителя Органа инспекции  
 А.И. Петухов  
 М.п.

от «15» 05 20 16 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 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

кондитерского и хлебопекарного производства: противни и формы для выпечки с антипригарной Пшш противня, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для кондитерского питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Законные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № RA.RU.71.000.2111143 действителен до 31.01.2018.

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы продукции: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского 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 подвергнуты исследованию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ути. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):	Определенный показатель		Результаты испытаний
	ПДК в партии	ПДК в партии	
для фрагмента (форменка)			
Органолептические показатели запаха: запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%			
Запах (баллы)	не более 1		отсутствует
Привкус	не допускается		отсутствует
Муть	не допускается		отсутствует
Окраска	не допускается		отсутствует
Санитарно - химические миграционные показатели			
Миграция в среду - диспергированная вода			
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее концентрат)			
Формальдегид, мг/л, не более	0,1		<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1		<0,01
Тетрац, мг/л, не более	0,1		<0,01
для фрагмента (стала)			
Органолептические показатели запаха: запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%			
Запах (баллы)	не более 1		отсутствует
Привкус	не допускается		отсутствует
Муть	не допускается		отсутствует
Окраска	не допускается		отсутствует

Санитарно - химические миграционные показатели

Миграция в среду - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее концентрат)

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

По результатам проведенных испытаний типовые образцы: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского 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, отосланные от производителя: Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ути. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отвечает условиям и методам испытаний, полученные данные: Исследования проведены аккредитованной организацией, выдана и соответствует с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы в официальном информационном банке и представлены для гигиенической оценки.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с требованиями Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ути. Решением Комиссии таможенного союза № 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-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ути. Решением Комиссии таможенного 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).

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