



## Противень 4 борта 400x600x20 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)  | 400 мм          |
| Длина (внешний габарит)   | 600 мм          |
| Высота (внешний габарит)  | 20 мм           |
| Количество бортов         | 4 борта         |
| Угол бортов               | под 90 градусов |
| Направляющие по периметру | 12,5 мм         |
| Вес противня              | 2,37 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**  
**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

от «15» 05 20 16 г.

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

**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 изготовленные противни и формы для выпечки с антипригарным покрытием, формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские предназначены не только для кондитерских и кондитерских предприятий, а так же для кондитерского питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение: сведения о технической компетенции и гигиеничности: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РА.С. RU.0001.21111.43 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» провел экспертизу: 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), венчики и лопатки для взбивальных машин, формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием) на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

**Виды, показатели (факторы):**

| Определяемый показатель                                                                                                                              | ПДК и нормы    | Результаты испытаний |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (фрагмент)</b>                                                                                                                      |                |                      |
| Органолептические показатели и запах вытеснен 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          |
| Осадки                                                                                                                                               | не допускается | отсутствует          |
| Санитарно - химические мигрирующие показатели                                                                                                        |                |                      |
| Массовая среда - диспергированная вода                                                                                                               |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее констатируется)                                                              |                |                      |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                                         | 0,5            | <0,01                |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                                         | 0,1            | <0,01                |
| Гексан, мг/л, не более                                                                                                                               | 0,1            | <0,01                |
| Гептан, мг/л, не более                                                                                                                               | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (сталь)</b>                                                                                                                         |                |                      |
| Органолептические показатели и запах вытеснен 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          |
| Осадки                                                                                                                                               | не допускается | отсутствует          |

Санитарно - химические мигрирующие показатели

Массовая среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее констатируется)

|                                 |     |       |
|---------------------------------|-----|-------|
| Железо, мг/л, не более          | 0,5 | <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 типовых образцов: 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), венчики и лопатки для взбивальных машин, формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, соответствуют требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. 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. Испытания проводили аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты структурированы и оформлены надлежащим образом и приложены для гигиенической оценки.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 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) (фамилия)