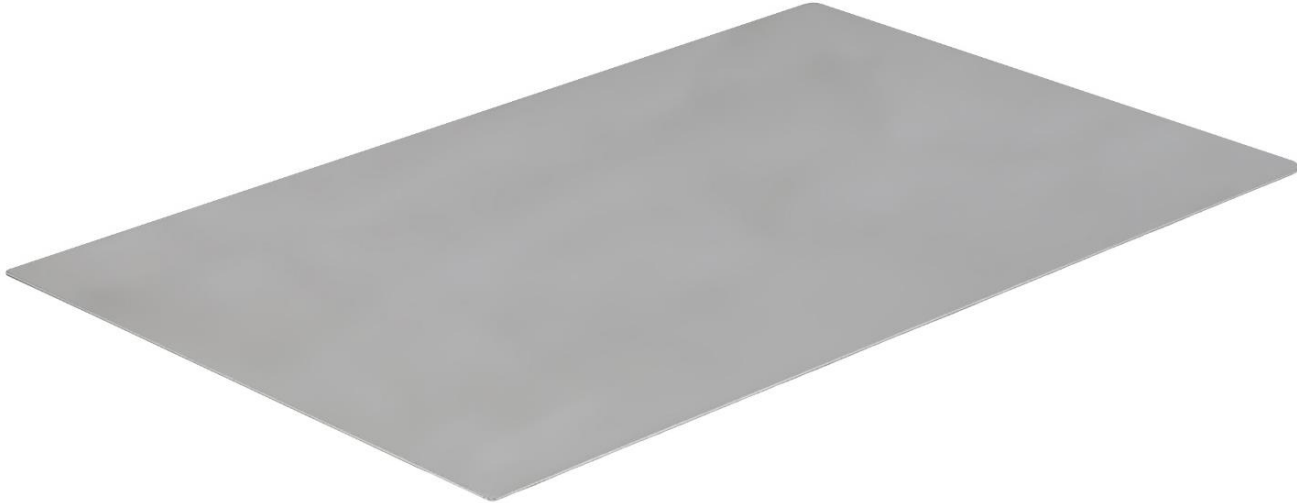




Лист с отбортовкой 450x600 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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, коптильно-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)	450 мм
Длина (внешний габарит)	600 мм
Количество бортов	нет бортов
Отбортовка (загиб)	с отбортовкой 10 мм
Вес листа	2,27 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 $t \sim 220-250^{\circ} \text{C}$ 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

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

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

от «05» 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 хлебопечарный 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 хлебопечарное 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

кондитерском и хлебопечарном производстве изготовлены противни и формы для выпечки и заморозки (далее противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские) предназначены не только для хлебопечарных и кондитерских предприятий, а так же для кофейных панин, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РК.85. 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» проведено исследование Инвентаря хлебопечарного 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 проведены испытания по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Исвестия, показатели (факторы):

Определенный показатель	ПУС и нормы	Результаты испытаний
Органолептические показатели: наличие запаха при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и площадью более 15%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не допускается	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Осязок	не допускается	отсутствует
Санитарно - гигиенические микробиологические показатели		
Модельная среда - диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее концентрат)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,2	<0,01
Формальдегид, мг/дл, не более	0,1	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Тетрац, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели: наличие запаха при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и площадью более 15%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не допускается	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Осязок	не допускается	отсутствует

Санитарно - гигиенические микробиологические показатели

Модельная среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее концентрат)		
Железо, мг/л, не более	0,2	<0,01
Мартенел, 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: Инвентаря хлебопечарного 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, отпущенный от требований Единых Санитарно-гигиенических требований и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не соответствуют.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданы и соответствуют с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы в форме протокола исследования и представлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертное заключение и данные испытаний с требованиями Единых санитарно-гигиенических требований и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического 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-микробиологическому 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-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю).

_____ Лозова В.В.
(подпись) (фамилия)