



## Противень 4 борта 450x650x20 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. Подходят 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.

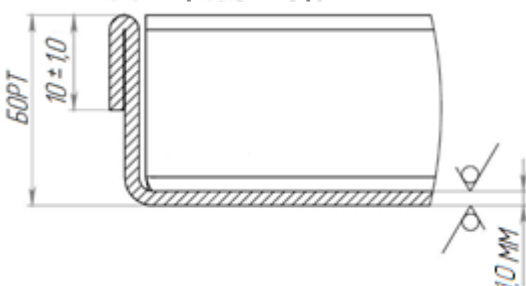
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

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

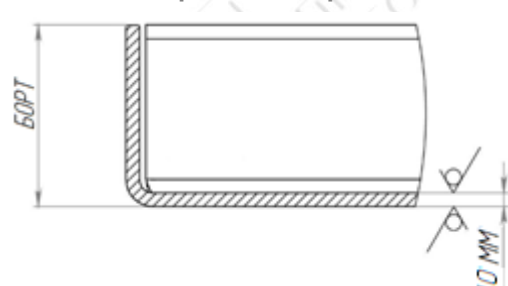
### 2. Особенности.

- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- борта под 90 градусов;
- борт с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышает жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.

Борт с отбортовкой



Борт 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)	650 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол бортов	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	2,82 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  $t=220-250^{\circ}\text{C}$  30 минут.

#### 5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до $+ 250^{\circ}\text{C}$
Температура охлаждения	до $- 40^{\circ}\text{C}$
Максимальная распределенная нагрузка	до 9 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 9 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° С. 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 Федерального Центра гигиены и эпидемиологии  
А.И. Петухов  
М.п.

от «05» 05 2016 г. № 638/2016

**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 «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

**ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ**  
Система добровольной сертификации ПРОФИЛОГИСТИК  
Зарегистрирована в едином реестре системы добровольной сертификации Росстандарта, рег. № РОСС RU.32271.04КДА0

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**  
№ ПФ/14.RU.0501.H.00003  
Срок действия с 22.01.2021 по 21.01.2024  
№ 0037732

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** "Сертификационный центр "Профилогистик". Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: Россия, 600023, Владимирская область, город Владимир, микрорайон Коммунар, улица Песочная, дом 4, помещение VI. Телефон +74922420896, адрес электронной почты st84@inbox.ru. Свидетельство о допуске № ПФ/14.RU.0501 от 23.11.2020.

**ПРОДУКЦИЯ** Инвентарь хлебобулочный и кондитерский, нейтральное оборудование для пищевой промышленности. код ОК 034-2014  
ТУ 28.93.15-002-34908550-2020 "Инвентарь хлебобулочный и кондитерский, нейтральное оборудование для пищевой промышленности". (КПЕС 2008) 28.93.15  
Серийный выпуск: -


**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**  
ТУ 28.93.15-002-34908550-2020 "Инвентарь хлебобулочный и кондитерский, нейтральное оборудование для пищевой промышленности". код ТН ВЭД ЕАЭС -

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ" (ООО "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ"). Адрес места нахождения: РОССИЯ, 141069, Московская область, город Королев, микрорайон Первомайский, улица Советская, дом 27, офис 208, этаж 2. ИИН: 5029189904.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** ОБЩЕСТВУ С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ" (ООО "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ"). Адрес места нахождения: РОССИЯ, 141069, Московская область, город Королев, микрорайон Первомайский, улица Советская, дом 27, офис 208, этаж 2. Телефон (499)707-77-87, (499)641-06-91, адрес электронной почты info@срготг.ru.

**НА ОСНОВАНИИ** Протокола испытаний от 21.01.2021 г. № 4017/1DD, выданного испытательной лабораторией ИЛ "С-ПЮИИГ", аттестат № МСК RU.31734.ИЛ0620 действителен до 08.07.2023г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** Схема сертификации: 3.



Исполнитель органа: Л.Г. Силантьева  
Эксперт: А.С. Бочкарева

Сертификат не применяется при обязательной сертификации