



Противень 4 борта 580x980x20 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.

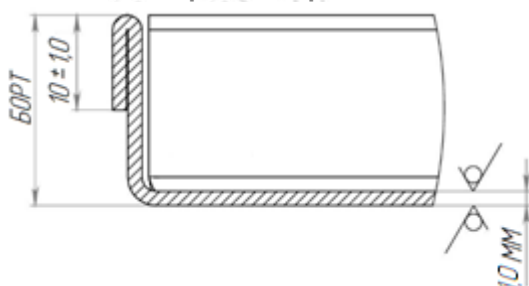
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

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

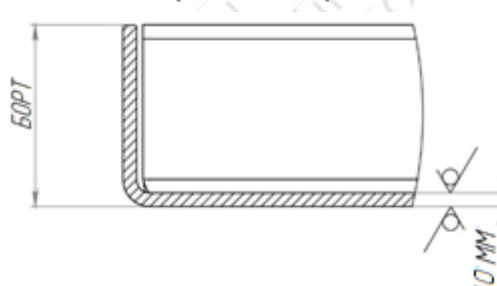
2. Особенности.

- 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)	580 мм
Длина (внешний габарит)	980 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол бортов	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	5,18 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° С 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 250° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Максимальная распределенная нагрузка	до 6 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.

конструкцию и способам производства изготовленных изделий и формы для получения с объективной. После прогона, формы, выемки и лоточки кондукторы и листы кондуктеры применяются не только для изготовления и контроля продукции, а так же для обеспечения поставки, установки, кафе, столовой и т.д.		
Заказные сведения о технической документации и сертификатах: АИД Оренбургский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - адрес: аккредитация № Р.ХС.81-00101211(1) аккредитации от 17.01.2016г.		
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ		
Согласно проекту № 1777773-10-16-03 от 18.03.2016г., АИД Оренбургского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы Изготовитель: Инженерный конструкторский институт «Информационные технологии» (и.т.) с антипараллельным покрытием), форма для выпечки хлеба (в.т.с. с антипараллельным покрытием) и лоток для выпечки хлеба (в.т.с. с антипараллельным покрытием), выемка и лоточек для выпечки хлеба, форма для выпечки хлеба по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 29/09 от 28.05.2010 (1.1. П. Раздел 16).		
Вещества, показатели (факторы):	ЦПЗ и нормы	Результаты испытаний
Органические вещества:		
для фрагмента (фрагменты)		
Органические соединения вредных веществ при выщелачивании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и косметическими более 1%		
Запах (базальн)	не более 1	отсутствует
Цветовое	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Моделная среда – дезинтерпретация вода		
Время экспозиции 14 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее колониями)		
Форменность, мкг, не более	0,5	<0,01
Форменность, мкг, не более	0,1	<0,01
Грибок, мкг, не более	0,1	<0,01
Грибок, мкг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органические соединения вредных веществ при выщелачивании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и косметическими более 1%		
Запах (базальн)	не более 1	отсутствует
Цветовое	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Моделная среда – дезинтерпретация вода		
Время экспозиции 14 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее колониями)		
Жизненность, мкг, не более	0,5	<0,01
Мартини, мкг, не более	0,1	<0,01
Трупи (сучушки), мкг, не более	0,1	<0,01
Ниваль, мкг, не более	0,1	<0,01
По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инженерам конструкторского института кондукторы, формы для выпечки и изделия (в.т.с. с антипараллельным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.с. с антипараллельным покрытием), выемка и лоточек для выпечки хлеба, оснащенный из требований Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 29/09 от 28.05.2010 (1.1. П. Раздел 16) не соответствуют.		
Протокол испытаний указанного образца информации об уровне и методах испытаний, полученных значения. Подготовка процесса маркированной информации, выполненная в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, результаты лабораторного анализа и оформлены надлежащим образом и представлены для согласования с заказчиком.		
ЗАКЛЮЧЕНИЕ		
Экспертная процедура в соответствии с требованиями Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 29/09 от 28.05.2010 (1.1. П. Раздел 16), осуществляемая методом и методами, утвержденными в установленном порядке.		
Предусмотрены конструктивные (не соответствующие) Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 29/09 от 28.05.2010 (1.1. П. Раздел 16).		
Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 29/09 от 28.05.2010 (1.1. П. Раздел 16).		
Подпись: _____		
(подписывает)	(подписывает)	(подписывает)

(подписывает)		