



## Противень 3 борта 600х660х20 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.

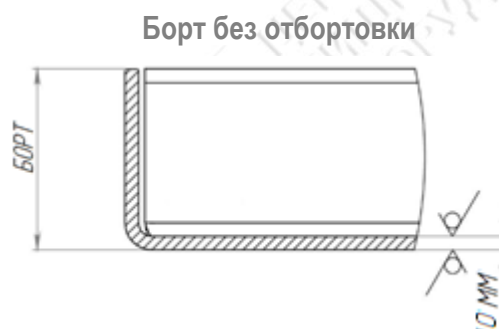
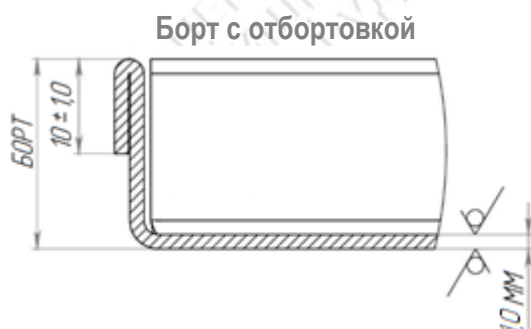
Противень изготовлен из пищевой нержавеющей стали, устойчивой к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающей в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать противень на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

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



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь |
| Толщина металла       | 1,0 мм            |
| Покрытие              | без покрытия      |

ПАРАМЕТРЫ

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Ширина (внешний габарит) | 600 мм              |
| Длина (внешний габарит)  | 660 мм              |
| Высота (внешний габарит) | 20 мм               |
| Количество бортов        | 3 борта             |
| Угол бортов              | под 90 градусов     |
| Отбортовка (загиб борта) | с отбортовкой 10 мм |
| Вес противня             | 3,58 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 5,5 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 5,5 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 со специальной прокладкой между ними 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

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

от «15» 05 20 16 г. № 632/13/16

**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

кондитерские и хлебопекарные противни, формы, венчики и лопатки в форме для выпечки и заморозки. Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки хлеба (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, оснащенные отребованиями 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).

**ИНЖЕНЕРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС. RU. 0001-21113, действующий до 31.08.2016.

| Вещества, показатели (факторы):                                                                                                                             | ПДК и нормы    | Результаты испытаний |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, состояние поверхности, пригодность для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                               | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Консистенция                                                                                                                                                | не допускается | отсутствует          |
| Состояние поверхности                                                                                                                                       | не допускается | отсутствует          |
| Санитарно-гигиенические показатели                                                                                                                          |                |                      |
| Микробная среда - децимализованная вода                                                                                                                     |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура замораживания 24°C (далее констатируется)                                                                             |                |                      |
| Формы, миска, не более                                                                                                                                      | 0,5            | <0,01                |
| Формы, миска, не более                                                                                                                                      | 0,1            | <0,01                |
| Листы, миска, не более                                                                                                                                      | 0,1            | <0,01                |
| Лопатки, миска, не более                                                                                                                                    | 0,1            | <0,01                |

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС. RU. 0001-21113, действующий до 31.08.2016.

| Вещества, показатели (факторы):                                                                                                                             | ПДК и нормы    | Результаты испытаний |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, состояние поверхности, пригодность для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                               | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Консистенция                                                                                                                                                | не допускается | отсутствует          |
| Состояние поверхности                                                                                                                                       | не допускается | отсутствует          |
| Санитарно-гигиенические показатели                                                                                                                          |                |                      |
| Микробная среда - децимализованная вода                                                                                                                     |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура замораживания 24°C (далее констатируется)                                                                             |                |                      |
| Желто, миска, не более                                                                                                                                      | 0,5            | <0,01                |
| Матрица, миска, не более                                                                                                                                    | 0,1            | <0,01                |
| Хром (суммарно), миска, не более                                                                                                                            | 0,1            | <0,01                |
| Никель, миска, не более                                                                                                                                     | 0,1            | <0,01                |

По результатам проведенных испытаний товарных образцов: 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, оснащенные отребованиями 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 проводились в соответствии с требованиями 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), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

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)  
(подпись)