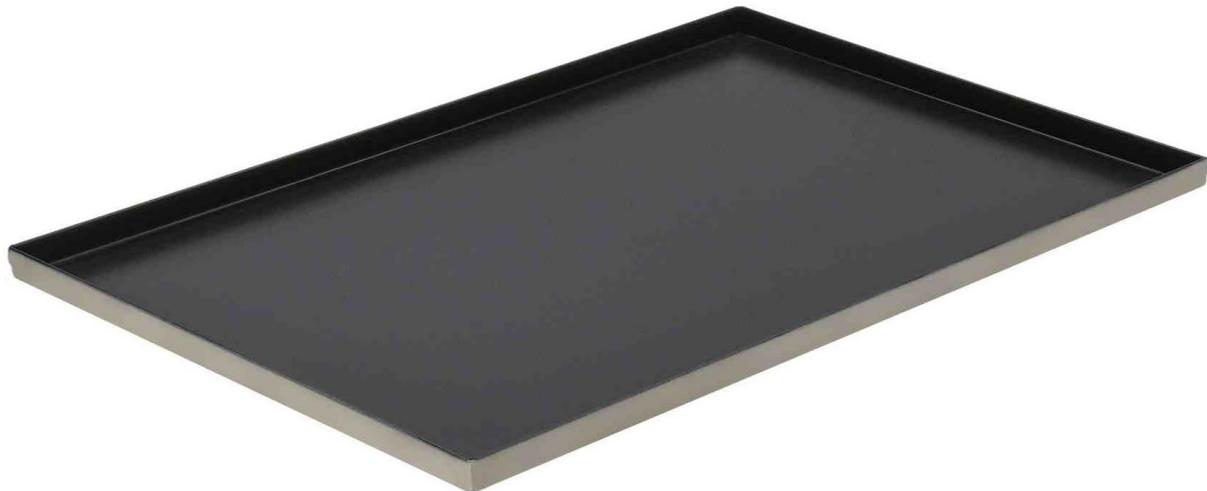




Противень 4 борта с антипригарным покрытием 400x600x20 Нержавеющая сталь 1,0 мм



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Назначение, область применения.

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием 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.

Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывание и использование пищевой бумаги.

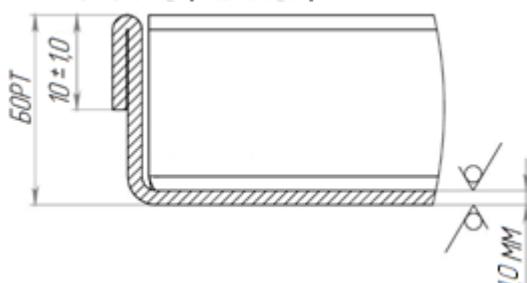
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

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

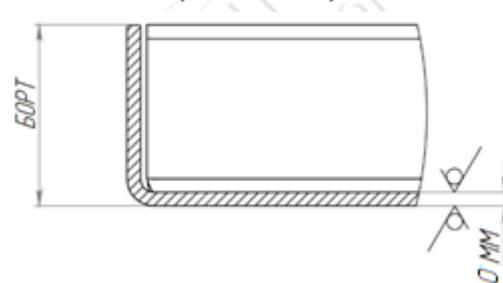
2. Особенности.

- покрытие антипригарное двухслойное;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- борта под 90 градусов 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	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	17±3 мкм
Основа покрытия	PTFE

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
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	2,36 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.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240 ⁰ С
Температура охлаждения	до - 40 ⁰ С
Максимальная распределенная нагрузка	до 10 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня с антипригарным покрытием 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 или деревянных скребков.

Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла и отслоению антипригарного покрытия.

Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, которые могут стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Перед применением противень с антипригарным покрытием полностью высушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

2. При работе с противнями применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. 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 предназначен для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.

Не нагревать противень без продукции.

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 с антипригарным покрытием.

7. Гарантия.

Гарантийный срок на противень составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

	
Федеральное медико-биологическое агентство Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения Головной центр гигиены и эпидемиологии	
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ <hr/> 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	ЗАМЕСТИТЕЛЬ РУКОВОДИТЕЛЯ Органа инспекции  А.И. Бутухов М.П. № 632/17/2516
от « <u>05</u> <u>05</u> 20 <u>16</u> г.	
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), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для вибивальных 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	

Санитарно-химические инструментальные показатели		
Молекулы град - дистиллированная вода		
Время экзамена 24 часа. Температура исследуемого раствора 24°C (даже пониженная)		
Жидкое, мята, не более	0,5	<0,01
Маргарин, мята, не более	0,1	<0,01
Хром (сульфатный), мята, не более	0,1	<0,01
Нашивка, мята, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний товаров образцов Института химического и колориметрическим методом (далее - «Институт»), формулы которых приведены в таблице, установлено, что в этикетированной продукции (т.е. с этикетированным изображением, логотипом или надписью для изысканных товаров), маркированной в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015, в том числе с этикетированным изображением, логотипом или надписью для изысканных товаров, маркированной в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015, в том числе с этикетированным изображением, логотипом или надписью для изысканных товаров (изделия), упаковки Кондитерского завода № 299 от 28.03.2010 (Г.Р. № 16), не обнаружены вредоносные организмы.

При этом визуально указанные «формы присущие» отсутствуют у изделий изысканных, полученные данные (результаты проведенных изысканий организаций, выполнены в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы в образах надлежащим образом и приведены для погрешности сдачи).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к пищевым продуктам, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, Санитарными нормами и правилами, Санитарным нормативом токсикологического анализа пищевых продуктов № 299 от 28.03.2010 (Г.Р. № 16), с исполнительным методом и методом, утвержденным в установленном порядке.

Цитрусы, апельсины (цитрусовые) с добавлением Единообразных санитарно-гигиенических и гигиенических требований к пищевым продуктам, маркированы в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (Г.Р. № 16), с исполнительным методом и методом, утвержденным в установленном порядке.

Цитрусы, апельсины (цитрусовые) с добавлением Единообразных санитарно-гигиенических и гигиенических требований к пищевым продуктам, маркированы в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (Г.Р. № 16), с исполнительным методом и методом, утвержденным в установленном порядке.

Пасторизованное кипяченое молоко для яиц подтверждено соответствии Единообразных санитарно-гигиенических и гигиенических требований к пищевым продуктам, маркированы в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (Г.Р. № 16).

Пасторизованное кипяченое молоко для яиц подтверждено соответствии Единообразных санитарно-гигиенических и гигиенических требований к пищевым продуктам, маркированы в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (Г.Р. № 16).

  
 (специальность) (подпись) (фамилия)