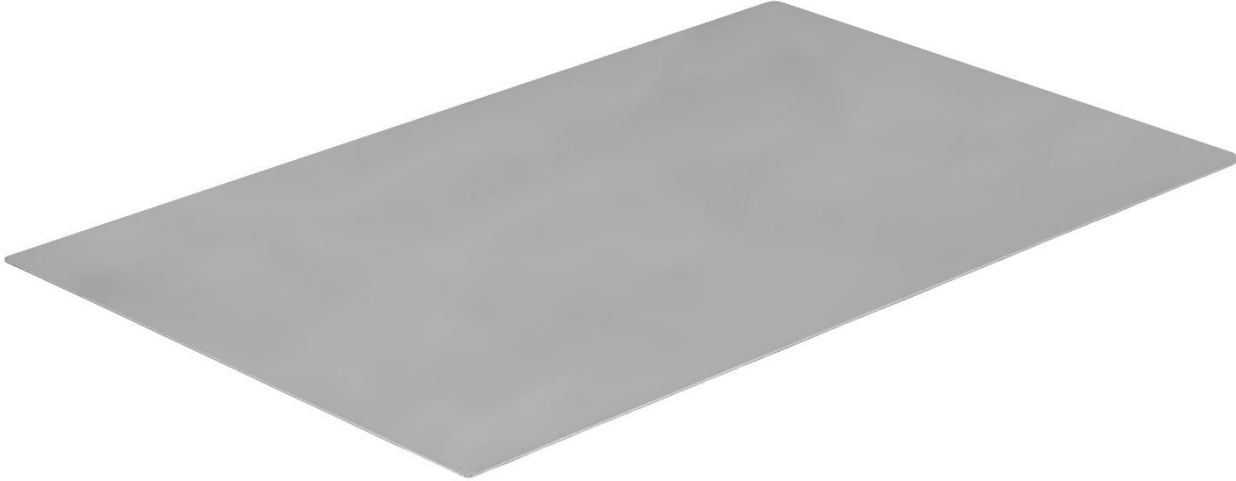




Лист с отбортовкой 325x530x20 Алюминий 2,0 мм



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

1. Назначение, область применения.

Алюминиевый лист предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, транспортировки и хранения готовой продукции и полуфабрикатов. Подходят для заморозки и охлаждения.

Лист изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусные и качественные блюда.

Лист имеет высокую 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	Алюминий пищевой
Толщина металла	2,0 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	325 мм
Длина (внешний габарит)	530 мм
Количество бортов	нет бортов
Отбортовка (загиб)	с отбортовкой 10 мм
Вес листа	1,02 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

*Расчитана при условии стандартного исполнения высоты борта с отбортовкой.

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации листа 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

УТВЕРЖАЮ
 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 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 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

кондитерском и хлебопекарном производстве, изготовляемых противни и формы для выпечки с антипригарной Плавн противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, в т.ч. для общепита, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заказные сведения о технической компетенции и специализации: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» в Московской области – аттестат аккредитации № RA.RU.81.0001.211143 действителен до 31.01.2018.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» в Московской области, темой объекта исследования – 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. были проведены испытания по показателям безопасности в соответствии с требованиями Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):	ПДК и нормы	Результаты испытаний
Органолептические показатели водных вытесек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1%	не более 1	отсутствует
Звук (баллы)	не допускается	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические мигрирующие показатели		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – композит)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Тетан, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных вытесек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1%	не более 1	отсутствует
Звук (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

Санитарно – химические мигрирующие показатели
 Модельная среда – дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – композит)		
Железо, мг/л, не более	0,5	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, изготовленные из нержавеющей стали, соответствующие Единым Санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) **в соответствии**.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с требованиями Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому 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-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому 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-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

 (подпись) (подпись) (подпись)