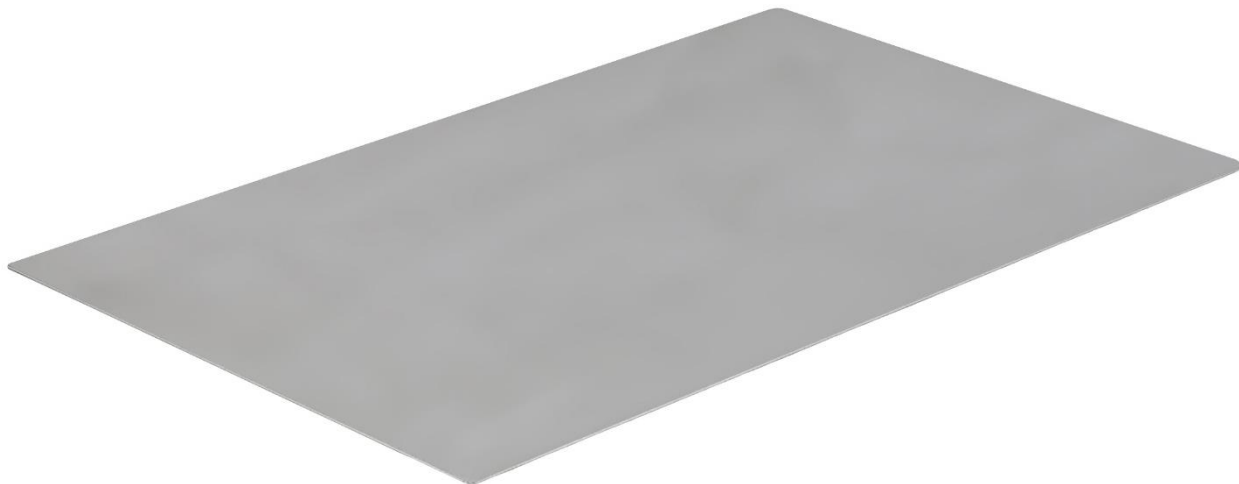




Лист с отбортовкой 500x750x20 Алюминий 1,5 мм



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, копильно-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	1,5 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	500 мм
Длина (внешний габарит)	750 мм
Количество бортов	нет бортов
Отбортовка (загиб)	с отбортовкой 10 мм
Вес листа	1,62 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 $t=220-250^{\circ}\text{C}$ 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до $+250^{\circ}\text{C}$
Температура охлаждения	до -40°C
Максимальная распределенная нагрузка*	до 1,4 кг

*Рассчитана 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 1,4 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.

конструкцию и сложное устройство при изготовлении продукции в форме для вытеснения с обфурнкой. Наиме проформа, форма, лопатки и дощечк концентрате и листы концентрате преобразованы не только для изготовления концентрате и концентрате, а так же для коблонта ступени, деструция, лабо, столешня м.т. о.

Доставляемые сведения о географической области и климатических: АИП Оксидент-Зуевский филиал ФГУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» в Московском област - аттестат аккредитации № РАСХ Б.С.000.2.11.П.1.1. действительность до 31.01.2016

ГИСТОРИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777777-11-0-60 от 18.01.2016, АИП Оксидент-Зуевский филиал ФГУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» в Московском област, выполнил проверку продукции Изготовитель сложного устройства и конструктивных требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), формы для вытеснения хлеба (ст.1 с антиперфораторными) и гигиенических требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), формы для вытеснения хлеба (ст.1 с антиперфораторными), значения и дощечек для вытеснения хлеба, были предоставлены испытания по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П. I, II, Раздел 16).

Внешний вид изделия (фотографировать)

Органистические показатели	НДС и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фризотомия)		
Органистические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Тяжелые металлы	не более 1	отсутствуют
Формальдегид	не допускается	отсутствует
Мышь	не допускается	отсутствует
Облагод	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические микробиологические показатели		
Массовая доля - закисляемость веществ		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (за исключением)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гликоли, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гептади, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стали)		
Органистические показатели водных вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Тяжелые металлы	не более 1	отсутствуют
Формальдегид	не допускается	отсутствует
Мышь	не допускается	отсутствует
Облагод	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические микробиологические показатели		
Массовая доля - закисляемость веществ		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (за исключением)		
Железо, мг/л, не более	0,5	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хромо (суммарный), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нивельс, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского форм для выпечки хлеба (ст.1 с антиперфораторными покрытиями), формы для вытеснения хлеба (ст.1 с антиперфораторными покрытиями), значения и дощечек концентрате (ст.1 с антиперфораторными покрытиями), значения и дощечек для вытеснения хлеба, были предоставлены испытания по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П. I, II, Раздел 16).

Протокол испытаний указавшего образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились в соответствии с требованиями, установленными в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты лабораторных исследований и оформлены надлежащим образом и представлены для государственной охраны.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертная проверка в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П. I, II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Предусмотренные соответствующие (не соответствующие) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П. I, II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Д. В. В.
(инициалы) (подпись) (должность)