



Противень 3 борта 580x780x20 Алюминий 1,5 мм



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

1. Назначение, область применения.

Алюминиевый противень 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. Благодаря отсутствию одного борта выемка продукции становится еще легче и быстрее.

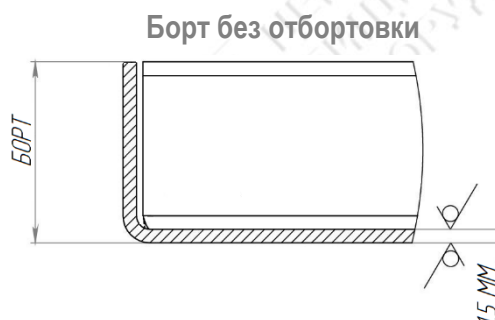
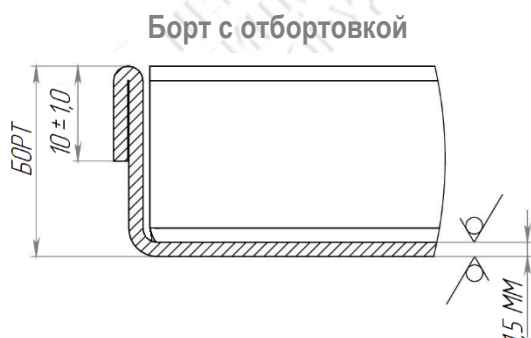
Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусные и качественные блюда.

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;
- нет одного борта;
- борта с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышает жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	580 мм
Длина (внешний габарит)	780 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	3 борта
Угол бортов	3 борта под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	2,1 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 4 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. 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 4 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 1000 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

от «*05*» *05* 20 *16* 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), 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 пищевой алюминия. Для более долгой эксплуатации в

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя Органа инспекции

А.И. Петухов
М.п.

№ *63277/2016*

кондитерское и хлебопекарное производство: изготовленные противни и формы для выпечки с антипригарным покрытием (ПАА), формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключенные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РСА.С. RU.0001.2111143, действителен до 07.04.2016г.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнил следующие исследования: 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, были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единой Санитарно-гигиенической и гигиенической требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (Г.П. И. Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы)

Определяемый показатель	ЦУС и нормы	Результаты испытаний
Органолептические показатели: запах, вкус, цвет, форма, состояние поверхности, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 15%.		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Вкус	не допускается	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Форма	не допускается	отсутствует
Состояние поверхности	не допускается	отсутствует
Санитарно-гигиенические показатели: Микробная среда - децимологическая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура затворочного раствора 24°С (далее - затвор)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,2	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,3	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гептан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Органолептические показатели: запах, вкус, цвет, форма, состояние поверхности, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 15%.		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Вкус	не допускается	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Форма	не допускается	отсутствует
Состояние поверхности	не допускается	отсутствует

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: 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, соответствия требованиям Единой Санитарно-гигиенической и гигиенической требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (Г.П. И. Раздел 16).

Процедура испытаний: Испытания проводились в соответствии с требованиями Единой Санитарно-гигиенической и гигиенической требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (Г.П. И. Раздел 16).

Выводы: Испытания проводились в соответствии с требованиями Единой Санитарно-гигиенической и гигиенической требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (Г.П. И. Раздел 16).

Заключение: Экспертное заключение выдано в соответствии с требованиями Единой Санитарно-гигиенической и гигиенической требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 (Г.П. И. Раздел 16).

Подпись (подпись) _____ (подпись) _____

Подпись (подпись) _____ (подпись) _____