



## Противень 4 борта 580x780x20 Алюминий 2,0 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.

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

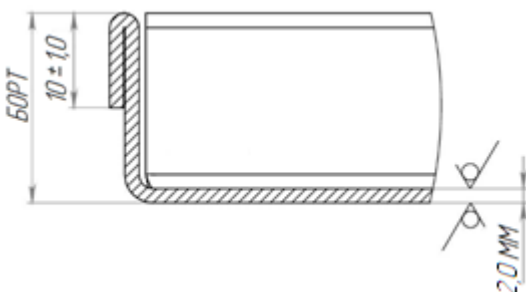
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

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

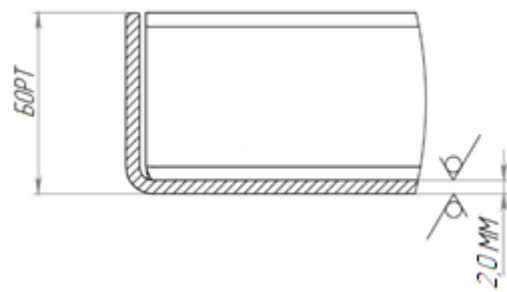
### 2. Особенности.

- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- борта под 90 градусов;
- борт 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	Алюминий пищевой
Толщина металла	2,0 мм
Покрытие	без покрытия

#### ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	580 мм
Длина (внешний габарит)	780 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол бортов	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	2,90 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  $t=220-250^{\circ}\text{C}$  30 минут.

#### 5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до $+ 250^{\circ}\text{C}$
Температура охлаждения	до $- 40^{\circ}\text{C}$
Максимальная распределенная нагрузка	до 8 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 8 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 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  
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

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ  
№ RA.RU.710138

от «16» 05 20 16 г. № 6321/2016

**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 хлебобулочный 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 хлебобулочное 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

**ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ**  
Система добровольной сертификации ПРОФИЛОГИСТИК  
Зарегистрирована в едином реестре систем добровольной сертификации Росстандарта, рег. № РОСС RU.32271.04КДА0

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

№ ПФЛ4.RU.0501.H.00003  
Срок действия с 22.01.2021 по 21.01.2024  
№ 0037732

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** "Сертификационный центр "Профилогистик". Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: Россия, 600023, Владимирская область, город Владимир, микрорайон Коммунар, улица Песочная, дом 4, помещение VI. Телефон +74922420896, адрес электронной почты st84@inphx.ru. Свидетельство о допуске № ПФЛН.RU.0501 от 23.11.2020.

**ПРОДУКЦИЯ** Инвентарь хлебобулочный и кондитерский, нейтральное оборудование для пищевой промышленности. код ОК 034-2014 (КПЕС 2008) 28.93.15  
ТУ 28.93.15-002-34908550-2020 "Инвентарь хлебобулочный и кондитерский, нейтральное оборудование для пищевой промышленности".  
Серийный выпуск: --


**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ** ТУ 28.93.15-002-34908550-2020 "Инвентарь хлебобулочный и кондитерский, нейтральное оборудование для пищевой промышленности". код ТН ВЭД ЕАЭС

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ" (ООО "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ"). Адрес места нахождения: РОССИЯ, 141069, Московская область, город Королев, микрорайон Первомайский, улица Советская, дом 27, офис 208, этаж 2. ИНН: 5029189904.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ" (ООО "ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ"). ИНН 5029189904. Адрес места нахождения: РОССИЯ, 141069, Московская область, город Королев, микрорайон Первомайский, улица Советская, дом 27, офис 208, этаж 2. Телефон (499)707-77-87, (499)641-06-91, адрес электронной почты info@sergi.ru.

**НА ОСНОВании** Протокола испытаний от 21.01.2021 г. № 4017/ИДД, выданного испытательной лабораторией ИЛ "С-ПОИП", аттестат № МСК RU.31734.ИЛ0620 действителен до 08.07.2023г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** Схема сертификации: 3.



Исполнитель органа Л.Г. Сидантьева  
Эксперт А.С. Бочкарева

Сертификат не применяется при обязательной сертификации