



Противень 4 борта с антипригарным покрытием 600x1000x20 1 борт под 45 градусов Алюминий 2,0 мм



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

1. Описание, область применения.

Алюминиевый противень 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. Подходит 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.

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

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

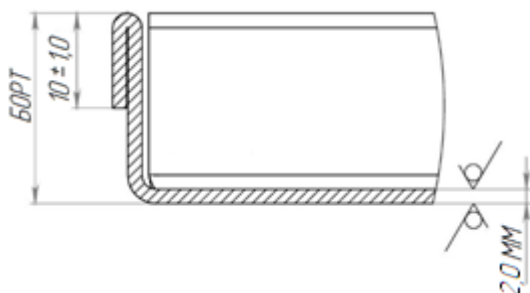
Противень четырех бортовой с одним наклонным бортом с более высокой прочностью и грузоподъемностью, по сравнению с трех бортовым противнем. Один борт имеет наклон под 45 градусов, что обеспечивает более быструю и удобную выемку продукта. Возможно изготовление противня с наклоном борта от 25 до 80 градусов. Углы противня сварены аргонодуговой сваркой, борта с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышают жесткость и обеспечивают длительный срок эксплуатации.

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

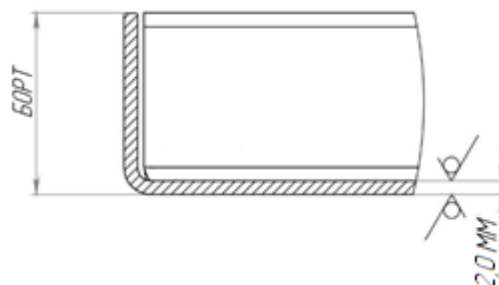
2. Особенности.

- покрытие антипригарное двухслойное;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- 3 борта под 90 градусов 1 борт с наклоном под 45 градусов;
- борта с отбортовкой.

Борт с отбортовкой



Борт без отбортовки



3. Технические характеристики.

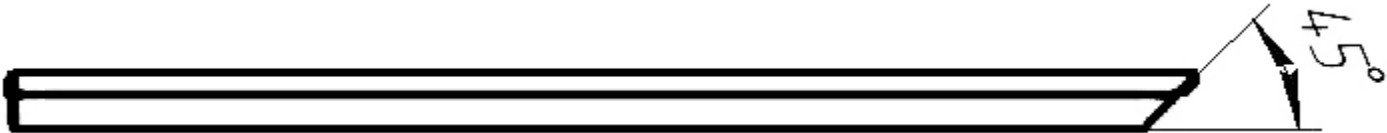
МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой2,0 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	17±3 мкм

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	600 мм
Длина (внешний габарит)	1000 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол трех бортов	под 90 градусов
Угол наклона одного борта	под 45 градусов
Наклонный борт	по короткой стороне
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	3,77 кг

УГОЛ НАКЛОНА БОРТА



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.
- 4. Просушить.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Максимальная распределенная нагрузка	до 6 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня с антипригарным покрытием необходимо соблюдать следующие правила:

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.

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

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели		
Мокрая среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зативного раствора 24°С (защитная комбината)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<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: Инвентаря хлебосборного и кондитерского, формы для выпечки и заготовки (п/л), с антигигиеническим покрытием, противня и листы кондитерские (п/л), с антигигиенической поверхностью, лезвие и лопатки для пищевых машин, оснащенный от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданными в соответствии с требованиями действующего нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция, соответствующая (не соответствующая) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

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

 (специальность) _____ (подпись) _____ (должность) _____
(фамилия)