



## 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 использование пищевой бумаги.

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

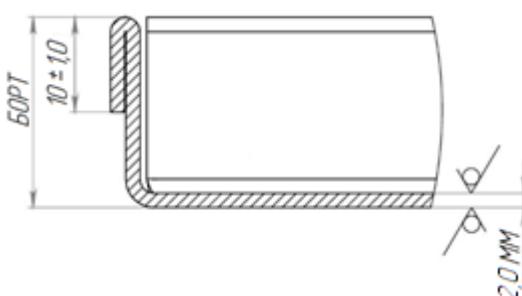
Противень четырех бортный с одним наклонным бортом с более высокой прочностью и грузоподъемностью, по сравнению с трех бортным противнем. Один борт имеет наклон под 45 градусов, что обеспечивает более быструю и удобную выемку продукта. Возможно изготовление противня с наклоном борта от 25 до 80 градусов.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

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

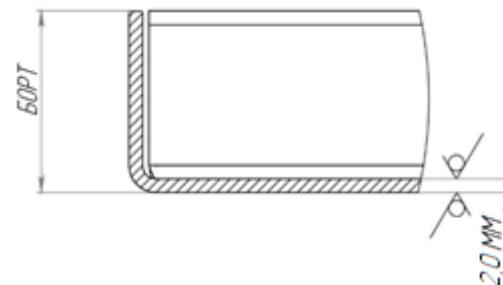
### 2. Особенности.

- 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.**

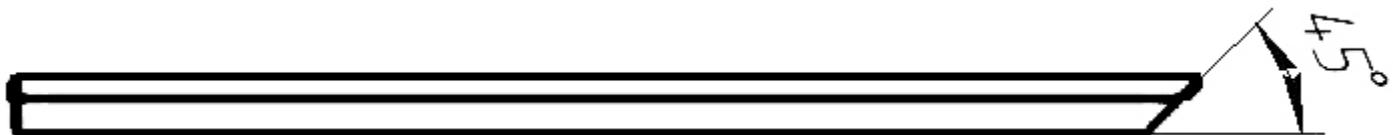
#### **МАТЕРИАЛ**

<b>Материал изготовления</b>	Алюминий пищевой 2,0 мм
<b>Покрытие</b>	антипригарное двухслойное
<b>Толщина покрытия</b>	17±3 мкм

#### **ПАРАМЕТРЫ**

<b>Ширина (внешний габарит)</b>	600 мм
<b>Длина (внешний габарит)</b>	1000 мм
<b>Высота (внешний габарит)</b>	20 мм
<b>Количество бортов</b>	4 борта
<b>Угол трех бортов</b>	под 90 градусов
<b>Угол наклона одного борта</b>	под 45 градусов
<b>Наклонный борт</b>	по короткой стороне
<b>Отбортовка (загиб борта)</b>	с отбортовкой 10 мм
<b>Вес противня</b>	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.**

<b>Температура нагрева</b>	до + 240 <sup>0</sup> С
<b>Температура охлаждения</b>	до - 40 <sup>0</sup> С
<b>Максимальная распределенная нагрузка</b>	до 6 кг

### **6. Правила эксплуатации.**

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня с антипригарным покрытием 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 или деревянных скребков.

Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла и отслоению антипригарного покрытия.

Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, которые могут стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Перед применением противень с антипригарным покрытием полностью высушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

2. При работе с противнями применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. 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 6 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.

4. Температурные условия. Противень предназначен для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.

Не нагревать противень без пропуски

Не нагревать на открытом огне

5 При работе с противненем 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 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность противня с антипригарным покрытием.

## 7. Гарантия.

Гарантийный срок на противень составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

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

	
<b>Федеральное медико-биологическое агентство</b> <b>Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения</b> <b>Головной центр гигиены и эпидемиологии</b>	
<b>ОРГАН ИНСПЕКЦИИ</b>	
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6 телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277	
<b>АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ</b> <i>№ RA.7/0138</i>	 <b>УВЕРЖДАЮ</b> Заместитель руководителя Органа инспекции <b>М.А. Багров</b> <i>№ E 3213/12/18</i>
<b>ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>	
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 пр., Советская ул., д. 2, 2 этаж	
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ», Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский пр., Советская ул., д. 2, 2 этаж	
Наименование продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (б.ч.м. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (б.ч.м. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (б.ч.м. с антипригарным покрытием), венчики и лотки для взбитых яиц машин.	
Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство	
Перечень документов, представляемых на экспертизу: 1. Заявление. 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Окьюзовский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области». 4. ТУ 5137-001-9008559-2014.	
Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лотки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марок (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для большей долгой эксплуатации в	

комплектом и способом применения изготовленных прототипов и форм для пачек с супергероями. Наша проприетарная, фирменная, весчная и логистическая концепция предназначена не только для киберспортивных и кондитерских предприятий, а также для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Зависимость от производителя и поставщика и пакетности: АИП Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (аттест.) аккредитовано по РОСС RU.0001.2.11143 действительность 07.04.2016

## ОГЛАШЕНИЕ САНКТИ-ПЕТЕРБУРГСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ

Согласно сертификату № 777/777-Ю-16-03 от 18.03.2016, АИП Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» образца прокладки. Имитатор хлебопечарного и кондитерского форм для выпечки и запекания (вкл. с антипригарным покрытием), формы для выпечки злаков (в.т.м. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (вкл. с антипригарным покрытием), листы из нержавеющей стали, а также изделия для показателей безопасности на соответствие требованиям Европейских Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Комиссией таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (далее П. Решение).

Всеместное, показатели (факторы):		Ш/К и нормы	Результаты испытаний
Отдельные показатели		для фрагмента (формы)	
<b>Органолептические показатели</b> изделий вакуумных прессований материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами на температуре более 15%			
Запах (баллы)	не более 1		отсутствует
Прикус	не опускается		отсутствует
Мягк.	не допускается		отсутствует
Осадок	не допускается		отсутствует
<b>Санитарно - эпидемиологические показатели:</b>			
Модельная среда - дистиллированная вода			
Время экспозиции 24 часа Температура заливочного раствора 34°C (далее комитив)			
Фториды, 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
Гептан, мг/л, не более	0,1		<0,01
<b>Органолептические показатели</b> изделий вакуумных прессований при использовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами на температуре более 15%			
Запах (баллы)	не более 1		отсутствует
Прикус	не опускается		отсутствует
Мягк.	не опускается		отсутствует
Осадок	не допускается		отсутствует

Санитарно – химические миграционные показатели		
Макроразмер среды – антипротивирующая способность		
Время экзпозиции 24 часа. Температура затворенного раствора 24°C (далее коммитти)		
Желло, мг/л, не более	0,5	<0,01
Маргарин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Николь, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского форм для выпечки и закусок (в т.ч. с антипротивирующим эффектом), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипротивирующим покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипротивирующим покрытием), сковороды и лопаты для пельменей, кипятники, отвертки из титана. Единицы санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.

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

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16).

Наименование эксперта: назначено для каждого подтверждения соответствия Единых санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).


Лукас В.В.  
(фамилия)

(специальность)
(подпись)