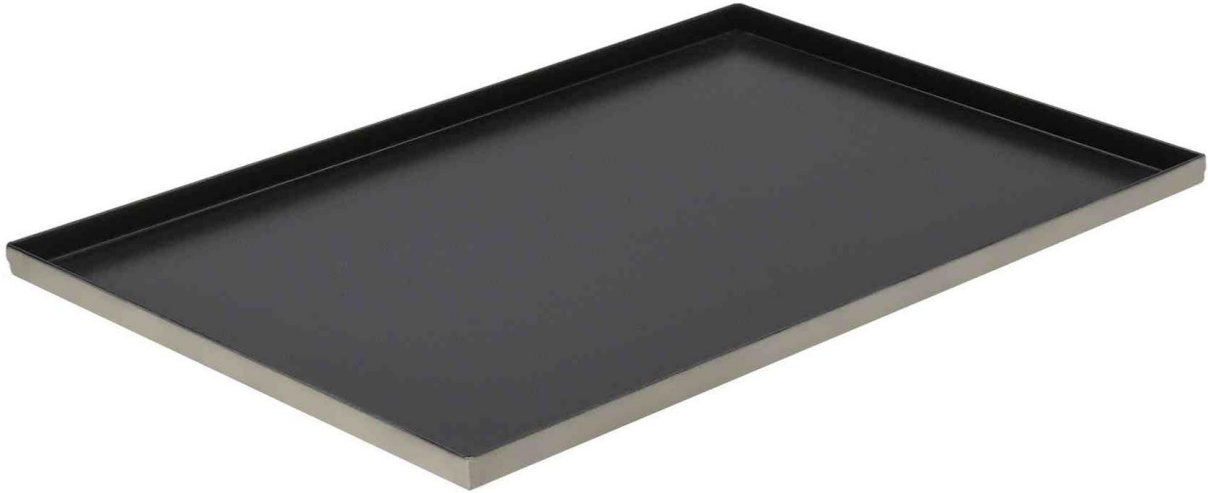




Противень 4 борта с антипригарным покрытием 800x1000x20 Алюминий 2,0 мм



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. 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.

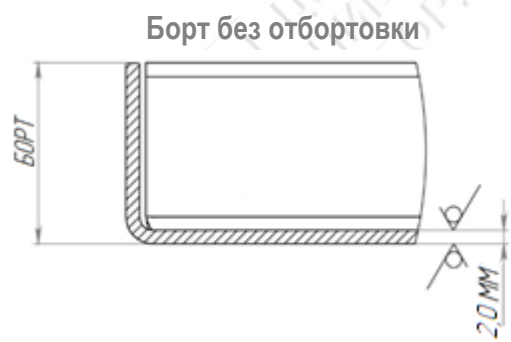
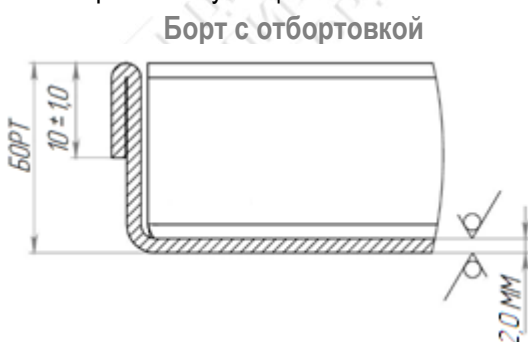
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги.

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

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

2. Особенности.

- покрытие антипригарное двухслойное;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- борта под 90 градусов 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	2,0 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	17±3 мкм
Основа покрытия	PTFE

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	800 мм
Длина (внешний габарит)	1000 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол бортов	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	4,92 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.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Максимальная распределенная нагрузка	до 5 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.

- При работе с противнями применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. Запрещается подвергать противни механическому воздействию.
- 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 5 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.
- Температурные условия. Противень предназначена для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать противень без продукции. Не нагревать на открытом огне.
- При работе с противнем необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
- 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.

Федеральное мелко-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) 195-6273

УТВЕРЖАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петунов
М.П.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

от 05.05.2016 г. № 6327/2016

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 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 (АISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерские и хлебобулочные изделия изготовленные в формах для выпечки и заморозки. Форма для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочной и кондитерской продукции, в т.ч. для заморозки пельменей, ресторанов, кафе, столовых и т.д.

Заявленные сведения о технических характеристиках и гигиеничности: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211043 изданной 01.07.2016 г.

ИЗЪЯТИЙНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» методом образцов продукции «Испытание хлебобулочного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием). Форма 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 проверены испитаны по максимальным требованиям на соответствие требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований в торговле, подлежащими санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), уга. Решением Коллегии государственного союза № 299 от 28.05.2010 г. (в.т.ч. Раздел 16).

Вещества, минералы (фрагменты)	УДК и марки	Результаты испытаний
для фрагмента (Фрагменты)		
Органолептические показатели в составе сыпучих ингредиентов и материалов, предназначенных для выпечки		
Влага (влажность)	не более 2%	отсутствует
Порошок	не обнаруживается	отсутствует
Мука	не обнаруживается	отсутствует
Соль	не обнаруживается	отсутствует
Санитарно – гигиенические микробиологические показатели		
Микрофлора среды – количественная оценка		
Время экспозиции 24 часа. Температура холодильника 2-4°С (далее констатируется)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гельминты, мг, не более	0,1	<0,01
Гельминты, мг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (статья)		
Органолептические показатели в составе сыпучих ингредиентов и материалов, предназначенных для выпечки		
Влага (влажность)	не более 2%	отсутствует
Порошок	не обнаруживается	отсутствует
Мука	не обнаруживается	отсутствует
Соль	не обнаруживается	отсутствует

Санитарно – гигиенические микробиологические показатели

Микрофлора среды – количественная оценка

Время экспозиции 24 часа. Температура холодильника 2-4°С (далее констатируется)		
Железо, мг, не более	0,5	<0,01
Марганец, мг, не более	0,1	<0,01
Хром сульфидный, мг, не более	0,1	<0,01
Никель, мг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний выявлено соответствие инвентаря хлебопекарного и кондитерского: форма для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием) формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, отпеченный от пробной партии Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований и нормативов, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), уга. Решением Коллегии государственного союза № 299 от 28.05.2010 г. (в.т.ч. Раздел 16) на соответствие.

Протокол испытаний указанного образца в соответствии с условиями и методами испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, включенной в аттестованный и утвержденный федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического надзора (контроль) уга. Решением Коллегии государственного союза № 299 от 28.05.2010 г. (в.т.ч. Раздел 16) на соответствие.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Эксперты провели и соответствуют с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями в торговле, подлежащими санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), уга. Решением Коллегии государственного союза № 299 от 28.05.2010 г. (в.т.ч. Раздел 16).

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям в торговле, подлежащими санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), уга. Решением Коллегии государственного союза № 299 от 28.05.2010 г. (в.т.ч. Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями в торговле, подлежащими санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

(подпись) *(подпись)* *(подпись)*
 (специальность) (подпись) (Фамилия)