



## Противень 4 борта с антипригарным покрытием 600x900x20

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. 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.

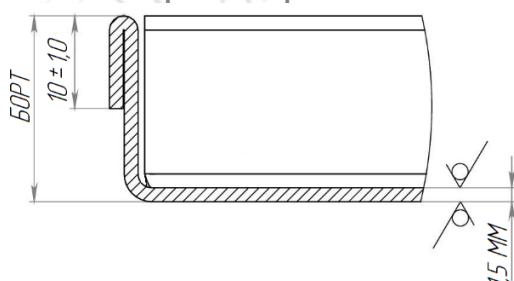
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

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

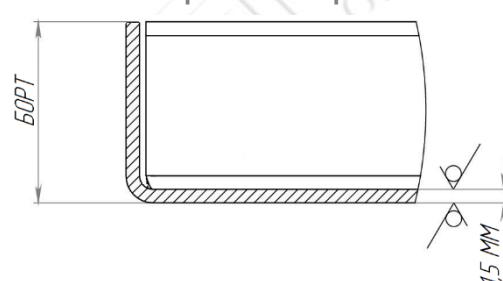
### 2. Особенности.

- 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.

Борт с отбортовкой



Борт без отбортовки



### **3. Технические характеристики.**

#### **МАТЕРИАЛ**

<b>Материал изготовления</b>	Алюминий пищевой
<b>Толщина металла</b>	1,5 мм
<b>Покрытие</b>	антипригарное двухслойное
<b>Толщина покрытия</b>	30±5 мкм
<b>Основа покрытия</b>	PTFE

#### **ПАРАМЕТРЫ**

<b>Ширина (внешний габарит)</b>	600 мм
<b>Длина (внешний габарит)</b>	900 мм
<b>Высота (внешний габарит)</b>	20 мм
<b>Количество бортов</b>	4 борта
<b>Угол бортов</b>	под 90 градусов
<b>Отбортовка (загиб борта)</b>	с отбортовкой 10 мм
<b>Вес противня</b>	2,56 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.**

<b>Температура нагрева</b>	до + 240° С
<b>Температура охлаждения</b>	до - 40° С
<b>Максимальная распределенная нагрузка</b>	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 средства 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 5 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 +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.

Не нагревать противень без продукции.

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 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.



кондитерское и хлебопекарное производство пекарские изделия в форме для выпечки и отборочных. Наковальни, формы, венчики и лопатки кондитерские и пекарские, противни и листы кондитерские и пекарские для выпечки, противни и листы для антипригарных покрытий, а также для комбинированных пекарок, ресторанов, кафе, столовых и т.п.		
Заключение о технологической совместимости АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области» – аттестовано акредитацией № РОСС RU.0001.2110743, выдано 20.07.2016 (Г. И. Радченко).		
<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ</b>		
Согласно протоколу № 777777/12-16-01 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Московской области», заслуженные образы продукции: Инвентарь кондитерский и пекарский (формы для выпечки, противни, листы кондитерские и пекарские, наковальни, венчики и лопатки кондитерские и пекарские), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), наковальни, венчики и лопатки для выпечки хлеба, были подтверждены испытания по показателям безопасности на соответствие требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического норматива на продовольственную продукцию, подлежащую обязательной сертификации, установленного Санитарно-эпидемиологическим кодексом (контроль), утв. Решением Комиссии посанитезированного санитарного надзора (контроля) № 299 от 28.05.2010 (Г. И. Радченко).		
Время испытаний: 24 часа. Температура изотермического раствора 24°C (далее – константа).		
Формы, ж/л, не более 0,5 <0,01		
Формы, ж/л, не более 0,1 <0,01		
Гриль, ж/л, не более 0,1 <0,01		
Гриль, ж/л, не более 0,1 <0,01		
Санитарно – химические методические показатели		
Массовая среда – дистиллированная вода		
Санитарно – химические методические показатели		
Массовая среда – дистиллированная вода		
Время испытаний: 24 часа. Температура изотермического раствора 24°C (далее – константа).		
Формы, ж/л, не более 0,5 <0,01		
Формы, ж/л, не более 0,1 <0,01		
Гриль, ж/л, не более 0,1 <0,01		
Гриль, ж/л, не более 0,1 <0,01		
Санитарно – химические методические показатели		
Массовая среда – дистиллированная вода		
Санитарно – химические методические показатели		
Массовая среда – дистиллированная вода		
Время испытаний: 24 часа. Температура изотермического раствора 24°C (далее – константа).		
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		

Санитарно – химические методические показатели		
Массовая среда – дистиллированная вода		
Время испытаний: 24 часа. Температура изотермического раствора 24°C (далее – константа).		
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		
Бы результатом проведенных испытаний текущих образцов: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского форм для выпечки и запекания (в.т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и лопатки для выпечки хлеба, противни и листы для антипригарных покрытий, а также для комбинированных пекарок, ресторанов, кафе, столовых и т.п., соответствующих требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), установленным Санитарно-эпидемиологическим кодексом № 299 от 28.05.2010 (Г. И. Радченко).		
Протокол испытаний указанного образца продукции обратят внимание и методы испытаний, полученные данные: Испытания проведены испытательной организацией, имеющей соответствующие лицензии на право проведения соответствующих нормативно-технических документов, результаты зарегистрированы в образах, подлежащих обработке и приемке для гигиенической санации.		
Продукция соответствует (нормируется) Единому санитарно-эпидемиологическому и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), установленным Санитарно-эпидемиологическим кодексом № 299 от 28.05.2010 (Г. И. Радченко).		
Настоящее эксплуатационное заявление выдано для целей подтверждения соответствия Единому санитарно-эпидемиологическому и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).		
Заявитель:  (подпись заявителя)		
Заявитель:  (подпись заявителя)		
Заявитель:  (подпись заявителя)		