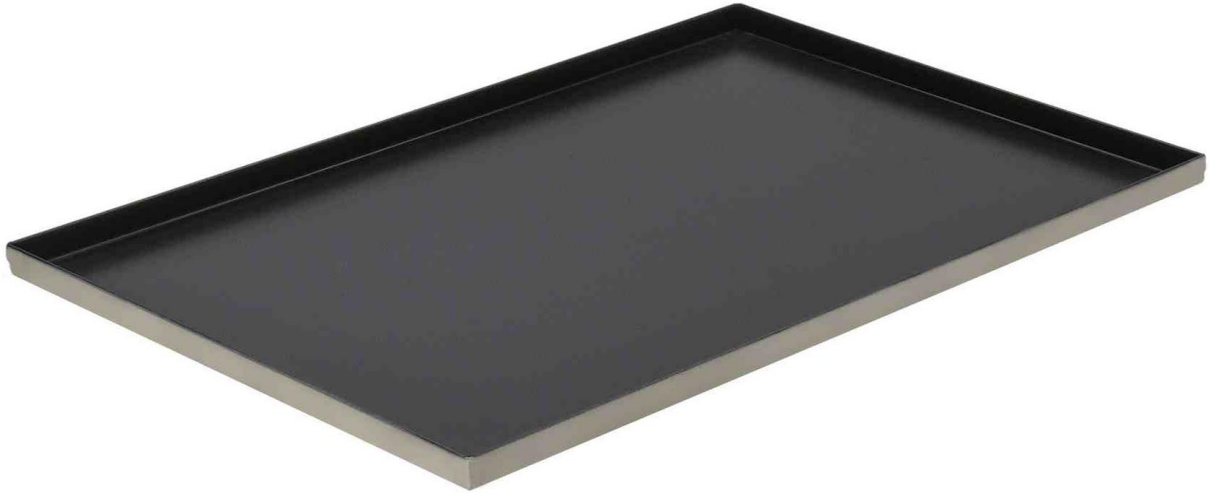




Противень 4 борта с антипригарным покрытием 600x800x20

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.

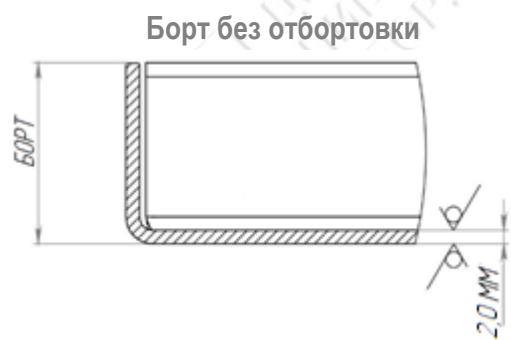
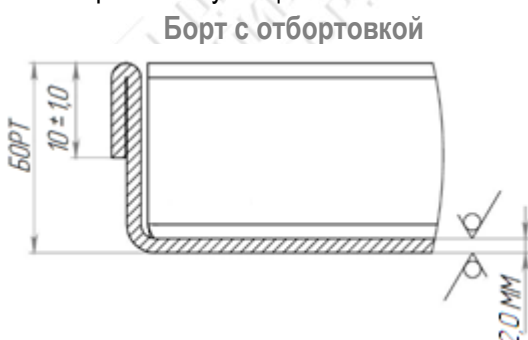
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги.

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

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, 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.



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)	600 мм
Длина (внешний габарит)	800 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол бортов	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	3,06 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 ⁰ С
Температура охлаждения	до - 40 ⁰ С
Максимальная распределенная нагрузка	до 8 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 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 +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.



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) 196-6273

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

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.710138

от 25.03.2016 г.

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 «ЦМ 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

кондитерские и хлебопекарные противни, венчики и формы для выпечки и заморозки. Печь противень, форма венчики и листы кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарной и кондитерской промышленности, в т.ч. для обслуживания пекарен, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявление составлено в соответствии с требованиями и спецификацией АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № RA.RU.710138 от 25.03.2016 г.

ИЗМЕНЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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» выполнил проверку соответствия образцов продукции хлебопекарного и кондитерского назначения 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, выпечки и заморозки для выпечки хлеба, выпечки и заморозки по техническим требованиям и условиям, подлежащим санитарно-гигиеническому и гигиеническому требованиям в торговле, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (санитарно-гигиенический кодекс Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации от 28.05.2010 г. № 299 от 28.05.2010 г.), в. Раздел 16).

Вещества, минералы (факторы)

Предельно допустимая концентрация (ПДК) и норма для фрагмента (ФФ)	ПДК и норма	Результаты испытаний
Органолептические показатели: внешний вид	отсутствует	отсутствует
Органолептические показатели: влажность	не более 1%	отсутствует
Затрава (вещество)	не более 1%	отсутствует
Плесень	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует
Свинец - элементный медленный компонент	не более 0,1 мг/кг	отсутствует
Медь - элементный медленный компонент	не более 0,1 мг/кг	отсутствует
Время экспозиции 24 часа. Температура охлаждающего раствора 24°C (далее - температура)		
Фториды, мг/кг, не более	0,5	<0,01
Ферритиды, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Гидроксиды, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Титаниды, мг/кг, не более	0,1	<0,01

для фрагмента (вещи)

Органолептические показатели: внешний вид

Предельно допустимая концентрация (ПДК) и норма для фрагмента (ФФ)

Затрава (вещество)	не более 1%	отсутствует
Плесень	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует

Свинец - элементный медленный компонент
Медь - элементный медленный компонент

Время экспозиции 24 часа. Температура охлаждающего раствора 24°C (далее - температура)	ПДК и норма	Результаты испытаний
Железо, мг/кг, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Хром сульфидный, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/кг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний выявлено соответствие инвентаря хлебопекарного и кондитерского назначения для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием) форм для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, выпечки и заморозки для выпечки хлеба, выпечки и заморозки по техническим требованиям и условиям, подлежащим санитарно-гигиеническому и гигиеническому требованиям в торговле, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (санитарно-гигиенический кодекс Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации от 28.05.2010 г.) в. Раздел 16) на соответствие.

Протокол испытаний указанного образца продукции оформлен в соответствии с требованиями и условиями, подлежащими санитарно-гигиеническому и гигиеническому надзору (санитарно-гигиенический кодекс Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации от 28.05.2010 г.), в. Раздел 16).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими в Едином санитарно-гигиеническом и гигиеническом требованиях и условиях, подлежащих санитарно-гигиеническому надзору (санитарно-гигиенический кодекс Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации от 28.05.2010 г.) в. Раздел 16), и утвержденными методами и методами, утвержденными в установленном порядке.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям и условиям, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (санитарно-гигиенический кодекс Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации от 28.05.2010 г.) в. Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям и условиям, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (санитарно-гигиенический кодекс Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации от 28.05.2010 г.) в. Раздел 16).

Подпись: _____
(подпись) (подпись) (подпись)