



## Противень 4 борта с антипригарным покрытием 400x600x20 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.

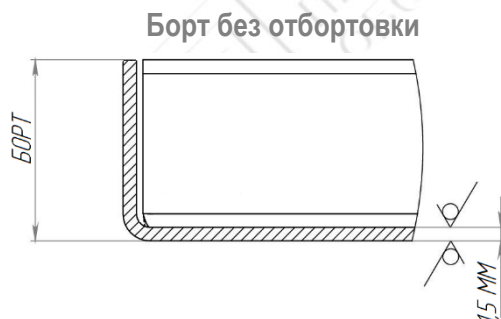
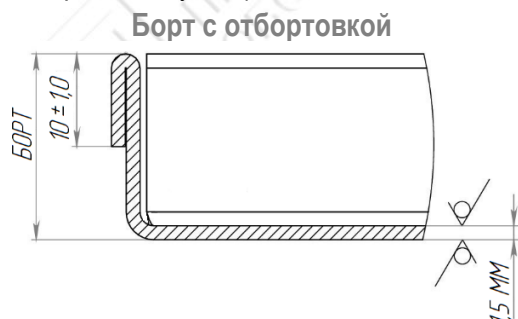
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги.

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       | 1,5 мм                    |
| Покрытие              | антипригарное двухслойное |
| Толщина покрытия      | 30±5 мкм                  |
| Основа покрытия       | PTFE                      |

ПАРАМЕТРЫ

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Ширина (внешний габарит) | 400 мм              |
| Длина (внешний габарит)  | 600 мм              |
| Высота (внешний габарит) | 20 мм               |
| Количество бортов        | 4 борта             |
| Угол бортов              | под 90 градусов     |
| Отбортовка (загиб борта) | с отбортовкой 10 мм |
| Вес противня             | 1,23 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° C |
| Температура охлаждения               | до - 40° C  |
| 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 медико-биологическое агентство**  
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения**  
**Главный центр гигиены и эпидемиологии**

**ОРГАН ИНСПЕКЦИИ**  
адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пехотный переулок, д. 6  
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

**АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ**  
№ RA.RU.710138

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

от 25.02.2016 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 хлебобулочный 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 хлебобулочное 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 хлебобулочные противни, формы, венчики и лопатки для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (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.

Заявление с описанием и техническими характеристиками: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № RA.RU.710138, действительный до 07.04.2016 г.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ 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: Инвентарь хлебобулочный 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. Были проверены соответствие по техническим характеристикам на соответствие требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. 11, Раздел 16).

**Венчики, лопатки (фигурный):**

| Свойства                                                                                                                                        | Товар         | Результаты испытаний |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------|
| Органистические показатели: видовой состав при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и контакте более 12ч | не более 1    | отсутствует          |
| Запах (баллы)                                                                                                                                   | не обнаружен  | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                            | не обнаружен  | отсутствует          |
| Мель                                                                                                                                            | не обнаружен  | отсутствует          |
| Окраска                                                                                                                                         | не обнаружена | отсутствует          |
| Свободно-химическое содержание                                                                                                                  | не обнаружено | отсутствует          |
| Массовая доля - диспергированная вода                                                                                                           | не обнаружена | отсутствует          |
| Время экспозиции 24 часа. Температура дистиллированной воды 24°C (данные констатируются)                                                        | 0,2           | <0,01                |
| Формальдегид, мг/л, не более                                                                                                                    | 0,1           | <0,01                |
| Глицерин, мг/л, не более                                                                                                                        | 0,1           | <0,01                |
| Глицерин, мг/л, не более                                                                                                                        | 0,1           | <0,01                |

**для фигурных изделий**

Органистические показатели: видовой состав при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и контакте более 12ч

| Свойства      | Товар         | Результаты испытаний |
|---------------|---------------|----------------------|
| Запах (баллы) | не обнаружен  | отсутствует          |
| Вкус          | не обнаружен  | отсутствует          |
| Мель          | не обнаружен  | отсутствует          |
| Окраска       | не обнаружена | отсутствует          |

Свободно-химическое содержание

Массовая доля - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура дистиллированной воды 24°C (данные констатируются)

| Свойства                         | Товар | Результаты испытаний |
|----------------------------------|-------|----------------------|
| Желтый, мг/л, не более           | 0,2   | <0,01                |
| Мариан, мг/л, не более           | 0,1   | <0,01                |
| Хлор (суммарный), мг/л, не более | 0,1   | <0,01                |
| Нитрат, мг/л, не более           | 0,1   | <0,01                |

По результатам проведенных испытаний товарные образцы: Инвентарь хлебобулочный 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, соответствуют требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. 11, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Вспомогательные материалы: оригиналы документов, выданных в соответствии с требованиями Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. 11, Раздел 16).

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. 11, Раздел 16).

Продукция, соответствующая требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (п. 11, Раздел 16).

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

(подпись) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_  
Секретарь (подпись) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_  
Директор (подпись) \_\_\_\_\_