



Противень для чабатта усиленный с антипригарным покрытием Алюминий 1,5 мм



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Назначение, область применения.

Противень для чабатта предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлеба чабатта. Может применяться в ротационных и подовых печах, пароконвектоматах, расстоечных и духовых шкафах.

Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусную и качественную продукцию.

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 за счет каркаса из профиля и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

2. Особенности.

- изготовлен из алюминия, обладает высокой теплопроводностью и уменьшенным весом, что сокращает время прогрева и выпечки;
- отверстия для конвекции воздуха обеспечивают равномерный прогрев на всей поверхности, исключают образование "застойных" зон;
- каркас выполнен из профильной трубы, что обеспечивает жесткость и предотвращает деформацию;
- антипригарное покрытие не требует дополнительного смазывания и препятствует прилипанию продукции.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Каркас	профильная труба 20x10
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	17±3 мкм

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.
4. Размещать заготовки теста только на сухом противне.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Количество циклов выпечки	3000

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня для чабатта 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. 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
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) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
 № RA.RU.710138

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

от 25 05 20 16 г. № 632/17/2016

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

кондитерские и хлебопекарные противни, венчики и лопатки и формы для выпечки и заморозки. Наименование, форма, венчик и лопатка кондитерские и листы кондитерские представлены на фото для хлебопекарной и кондитерской продукции, в т.ч. для комбината питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявленные сведения о гигиенической кондитерской и гигиеничности: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС. RU.000.2110138 действителен до 07.04.2016.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ 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 образцы 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. Были подтверждены соответствие по показателям безопасности на соответствие требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований в товар, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. в. Раздел 18).

Показатели, показатели (факторы)	Цели и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (формы)		
Органолептические показатели: внешний вид при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 10%.		
Запах (Безопас)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические микробиологические показатели		
Микробная среда - диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура инкубационного режима 24°C (длина инкубации)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,5	<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 фрагмента (стала)		
Органолептические показатели: внешний вид при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 10%.		
Запах (Безопас)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели

Микробная среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура инкубационного режима 24°C (длина инкубации)

Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Меркаптан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитраты, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: 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, изготовленный из нержавеющей стали Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований и соответствующий санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. в. Раздел 18 не устанавливаются.


Противни и лопатки указанного образца соответствуют условиям и методам испытаний, указанные в Едином Санитарно-эпидемиологическом и гигиеническом требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. в. Раздел 18).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. в. Раздел 18), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. в. Раздел 18).

Настоящим экспертным заключением выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

 Дина В.В.
 (подпись) (Фамилия)