



Противень для хот-догов с антипригарным покрытием 400x600x19 12 ячеек 148x63 Алюминий 1,5 мм



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

1. Назначение, область применения.

Противень для хот-догов предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки булочек. 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 вкусные и качественные булочки.

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

Противень имеет высокую прочность за счет конструктивных особенностей 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 булочек;
- отверстия для конвекции воздуха обеспечивают равномерный прогрев на всей поверхности, исключают образование "застойных" зон;
- ячейки идеальной геометрической формы для идеальной выпечки;
- антипригарное покрытие не требует дополнительного смазывания и препятствует прилипанию продукции.

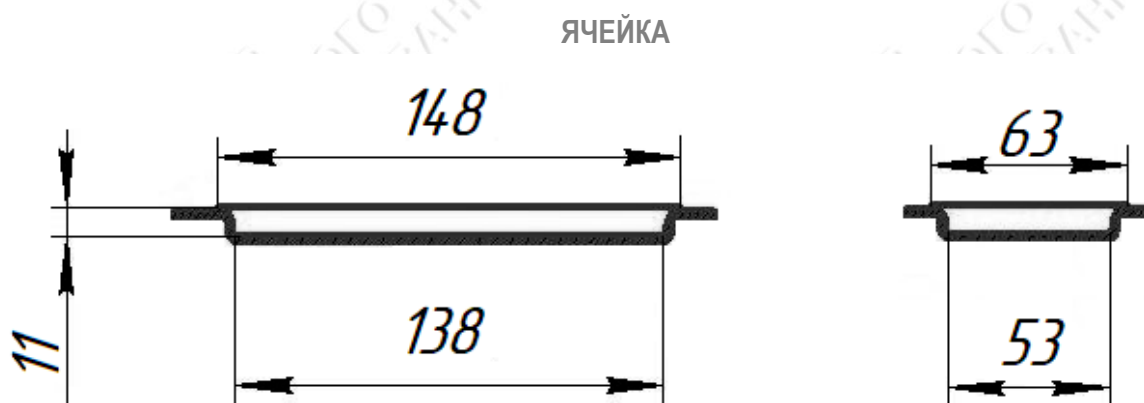
3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	17±3 мкм
Основа покрытия	PTFE

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	400 мм
Длина (внешний габарит)	600 мм
Высота (внешний габарит)	19 мм
Количество ячеек	12
Верхний размер ячейки	148x63 мм
Нижний размер ячейки	138x53 мм
Глубина ячейки	11 мм
Отверстия для конвекции	с отверстиями
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° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Количество циклов выпечки	3000

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня для хот-догов 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 25.03.2016 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 25.03.2016 г.

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

инвентаря и соблюдение правил эксплуатации противней и форм для выпечки с оборотной Пана противня, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены по назначению для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а также для кафе, ресторанов, столовых и т.д.

Заявление с описанием о технической компетенции и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - адрес: Орехово-Зуевский район, п/пос. 111113, индекс: 141069, т. (499) 190-4861.

ОБЪЕКТ 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», выполнено обследование, метрология и испытания в Московской области, эмпирические проверки: 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) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (П. Раздел 16).

Венчики, лопатки (фрагменты):

Определенный показатель	Целевое значение	Результат испытаний
Органолептические показатели внешнего вида при использовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует
Свободный хлоридный азот	Миллиграмм средн-дистиллированной воды	отсутствует
Время выжигания 24 часа. Температура выжигания раствора 24°С (далее констатируется)	0,2	<-0,1
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<-0,1
Генксин, мг/л, не более	0,1	<-0,1
Гепталин, мг/л, не более	0,1	<-0,1

Листы кондитерские (стакан):

Органолептические показатели внешнего вида при использовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1% <th>Целевое значение</th> <th>Результат испытаний</th>	Целевое значение	Результат испытаний
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует

Свободный хлоридный азот

Миллиграмм средн-дистиллированной воды	Целевое значение	Результат испытаний
Время выжигания 24 часа. Температура выжигания раствора 24°С (далее констатируется)	0,2	<-0,1
Железо, мг/л, не более	0,1	<-0,1
Мартинин, мг/л, не более	0,1	<-0,1
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<-0,1
Никель, мг/л, не более	0,1	<-0,1

По результатам проведенных испытаний товарное описание: 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, представлены от противней Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 г. (П. Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Исследования проводились в аккредитованной организации, выдана и действует лицензия на осуществление санитарно-эпидемиологических исследований, результаты зарегистрированы в форме выданных образцов и переданы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертные проверки 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. Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

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

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

Дата ВВ _____
(подпись) _____ (подпись) _____