



Противень 4 борта перфорированный 800x800x20

Алюминий 1,5 мм



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

1. Назначение, область применения.

Алюминиевый перфорированный противень предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, а также их охлаждения и заморозки. Подходят для сушки и заморозки полуфабрикатов и ягод.

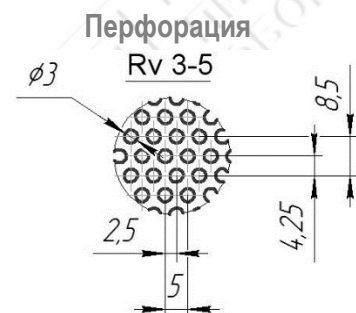
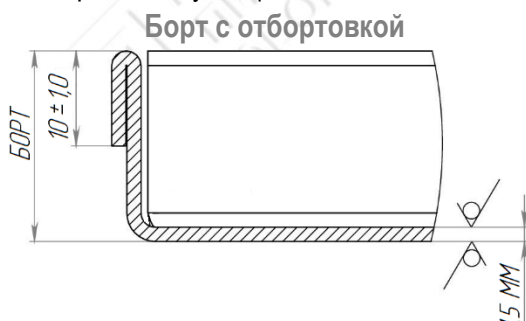
Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев. Благодаря перфорации время выпечки сокращается на 40%, что экономит энергоресурсы и увеличивает производительность в смену.

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.

- перфорация Rv 3-5 мм;
- 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	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	800 мм
Длина (внешний габарит)	800 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Борта	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Тип перфорации	Rv
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм
Вес противня	1,68 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.
4. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при $t=220-240^{\circ}\text{C}$ 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Максимальная распределенная нагрузка	до 3 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня необходимо соблюдать следующие правила:

1. Не производить расстойку хлебобулочных изделий непосредственно на противне без подложки.
2. 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, пластиковых или деревянных скребков. Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности противня. Перед применением противень просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.
3. При работе с противнями применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Запрещается подвергать противни механическому воздействию.

4. 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 3 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.
5. 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 на открытом огне.
6. При работе с противнем необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
7. 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.

7. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи 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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции

А.И. Петуков
М.п.

от «6» 05 20 16 г. № 632/7/2016

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 пищевой алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерском и хлебопекарном производстве изготовленным противнями и формами для выпечки и заморозки. Типы противней, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для общественного питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заказные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РХ.СХ.К1.0001.211143 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые 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 подвергнуты испытанию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фторопласт)		
Органолептические показатели вредных вытесок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с площадью более 150 см ²		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические миграционные показатели		
Мясная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура затворочного раствора 24°С (далее – композит)		
Фториды, мг/л, не более	0,2	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Геттан, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели вредных вытесок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с площадью более 150 см ²		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно – химические миграционные показатели

Мясная среда – дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затворочного раствора 24°С (далее – композит)

Железо, мг/л, не более	0,5	<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

По результатам проведенных испытаний типовые образцы: 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 от торговой Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16) не устанавливаются.


Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16).

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

 Л.В.В.
(подпись) (подпись) (подпись)