



## Противень для гамбургеров с антипригарным покрытием 580x780x19 20 ячеек ø 125 Алюминий 1,5 мм



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

### 1. Назначение, область применения.

Противень для гамбургеров 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.

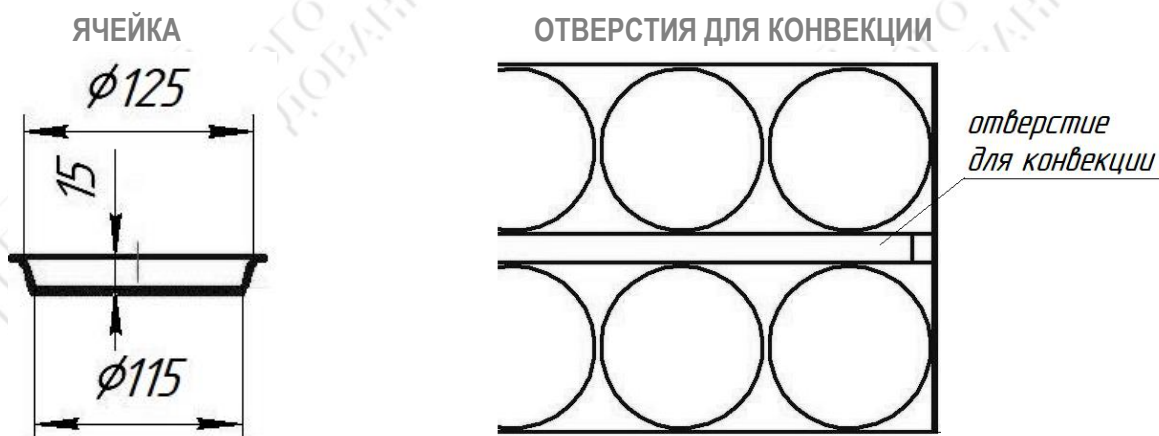
### 3. Технические характеристики.

#### 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)	580 мм
Длина (внешний габарит)	780 мм
Высота (внешний габарит)	19 мм
Количество ячеек	20
Верхний диаметр ячейки	125 мм
Нижний диаметр ячейки	115 мм
Глубина ячейки	15 мм
Отверстия для конвекции	с отверстиями
Вес противня	2,4 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 гамбургеров 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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель руководителя Органа инспекции  
  
А.И. Петухов  
М.п.

от 05.05.2016 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 «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

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

Заявление с описанием и техническими характеристиками: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - адрес: Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области» № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016 г.

**ИЗ ТЕХНИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ 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», заявлено 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) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, формы и лопатки для выпивальных машин, были подвергнуты исследованию по техническим характеристикам 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 параметр	Целевое значение	Результат измерения
Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не соответствует	отсутствует
Мягкость	не допускается	отсутствует
Осадка	не допускается	отсутствует
Свободная кислотность	не более 0,1	отсутствует
Массовая доля сухих веществ	не менее 99,9	отсутствует
Время выдержки 24 часа. Температура молочного раствора 24°C (далее констатируется)	не более 0,1	-0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	-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

**Листы кондитерские (стакан):**

Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1% <th>Целевое значение</th> <th>Результат измерения</th>	Целевое значение	Результат измерения
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не соответствует	отсутствует
Мягкость	не допускается	отсутствует
Осадка	не допускается	отсутствует

Свободная кислотность при выдерживании образца

Массовая доля сухих веществ

Время выдержки 24 часа. Температура молочного раствора 24°C (далее констатируется)

Железо, мг/л, не более	0,1	-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 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, формы и лопатки для выпивальных машин, были подвергнуты исследованию по техническим характеристикам 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) 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-эпидемиологической деятельности, результаты зарегистрированы в форме выданных образцов и протоколах 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, изготовленная (изготовителем) ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» и представленная в заявке, соответствует санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям 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 \_\_\_\_\_  
Сотрудник (подпись) \_\_\_\_\_  
Сотрудник (подпись) \_\_\_\_\_