



Противень для гамбургеров с антипригарным покрытием 600x800x19 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.

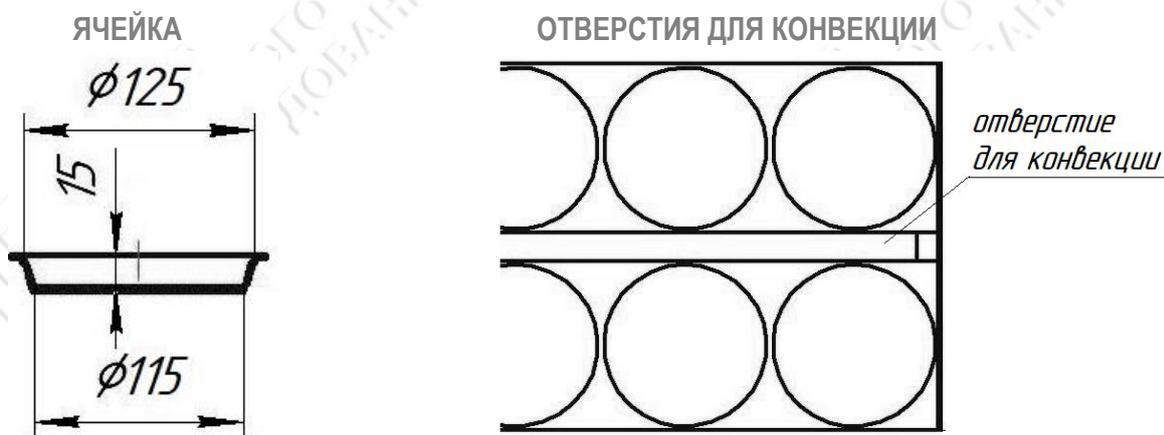
3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	30±5 мкм
Основа покрытия	PTFE

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	600 мм
Длина (внешний габарит)	800 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.

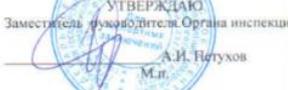
Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.



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

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 «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 не только 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 - филиал федерального государственного бюджетного учреждения «ЦСМ Московской области» от 25.03.2016 г. № 069/02-2016

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» выданы 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, были подвергнуты исследованию по техническим требованиям к качеству. Сравнительно-методическим и генеральным пробам в торжор, полевому санитарно-микробиологическому анализу (генератор), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. (П. П. Развея 16).

Венчики, лопатки (фрагменты):	ЦУС и торжор	Результаты испытаний
Сравнительно-методический для фрагмента (фрагмент)		
Органолептические показатели вкуса теста при использовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1%	не более 1	отсутствует
Цвет (белый)	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окислы	не допускается	отсутствует
Сравнительно-методический для фрагмента (фрагмент)		
Мясная среда - диспергированная вода		
Время инкубации 24 часа. Температура инкубационного раствора 24°С (далее колониями)		
Формиал, мкл, не более	0,1	<0,01
Формиал, мкл, не более	0,1	<0,01
Генки, мкл, не более	0,1	<0,01
Генки, мкл, не более	0,1	<0,01

Листы кондитерские (стали)

Органолептические показатели вкуса теста при использовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 1%	не более 1	отсутствует
Цвет (белый)	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окислы	не допускается	отсутствует

Сравнительно-методический для фрагмента (фрагмент)	ЦУС и торжор	Результаты испытаний
Мясная среда - диспергированная вода		
Время инкубации 24 часа. Температура инкубационного раствора 24°С (далее колониями)		
Желто, мкл, не более	0,3	<0,01
Мариане, мкл, не более	0,1	<0,01
Хлоп (суспензия), мкл, не более	0,1	<0,01
Низель, мкл, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний товарные 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, были подвергнуты исследованию по техническим требованиям к качеству. Сравнительно-методическим и генеральным пробам в торжор, полевому санитарно-микробиологическому анализу (генератор), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. (П. П. Развея 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Исследования проводились в соответствии с требованиями санитарно-методических документов, результаты зарегистрированы в образцы выданных образцов и представлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертная комиссия в соответствии с действующими Едиными санитарно-микробиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. (П. П. Развея 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция, соответствующая требованиям Единых санитарно-микробиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического совета № 299 от 28.05.2010 г. (П. П. Развея 16).

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

Дата ВВ _____
(подпись) _____ (подпись) _____