



## Противень для гамбургеров с антипригарным покрытием 600x900x19 30 ячеек ø 105 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, исключает образование "застойных" зон;
- ячейки идеальной геометрической формы для идеальной выпечки;
- антипригарное покрытие не требует дополнительного смазывания и препятствует прилипанию продукции.

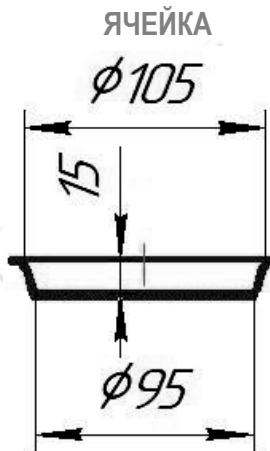
### 3. Технические характеристики.

#### 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)	600 мм
Длина (внешний габарит)	900 мм
Высота (внешний габарит)	19 мм
Количество ячеек	30
Верхний диаметр ячейки	105 мм
Нижний диаметр ячейки	95 мм
Глубина ячейки	15 мм
Отверстия для конвекции	с отверстиями
Вес противня	2,7 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.



консервации и хлебопекарной технологии: изготавливание пирогов и пирожных для питания в секторе бытовой пищевой промышленности; кондитерские изделия и тесто для выпечки; производство кулинарных изделий на основе мяса и мясных продуктов; а также все для компаний питания, ресторана, кафе, столовых и т.д.		
Занятие связано с тематикой кулинарии и гастрономии: АИИС «Оренбургский технический колледж» ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Оренбургской области» (г. Оренбург); АИИС «Оренбургский колледж пищевого производства» - аттестован акредитацией Ак.РОСС RU.0001-2110412, действует до 17.04.2016		
<b>ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ</b>		
Согласно приложению № 77775-13-16-017 от 18.01.2014, АИИС «Оренбургский технический колледж» ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и сертификации в Оренбургской области» - «изготовление изделий из мяса и мясных продуктов с добавлением кетчупов, пюреев», форма для выпечки хлеба (т.к. с антипригарным покрытием), форма для выпечки пирогов, форма для выпечки пирожных, форма для выпечки печенья и лепестки для кифавальных машин, пакеты подвергнуты испытаниям по показателям безопасности, на соответствие требованиям Единого Санитарно-гигиенического норматива на продовольственную продукцию, установленного в соответствии с Санитарно-эпидемиологическим методом (испытания), ут. Решением Комиссии по гигиене и эпидемиологии от 07.07.2010 № 176.		
<b>Внешность, показатели физико-химических показателей</b>		
Природный показатель	ПДК и пороги	Результат испытания
<b>для фруктового (фруктокаши)</b>		
Органические показатели: волнистые волны при исследовании материалов, пропитанных раствором соли, с применением продукта в количестве более 1%.		
Запах (балил)	не более	отсутствует
Пряник	не более	отсутствует
Мята	не допускается	отсутствует
Одуван	не допускается	отсутствует
<b>Сашетто – химический метод органических показателей</b>		
Методика анализа: сушка в сушильной камере при температуре 105°C в течение 24 часов.		
Время экспозиции 24 часа.	допустимое значение растра 2,0°C (даже концентрация)	
Фрукты, ягоды, не более		<0,01
Берлинские яблоки, не более	0,1	<0,01
Кексы, печенье, не более	0,1	<0,01
Торты, пироги, не более	0,1	<0,01
<b>для фруктового (фруктокаши)</b>		
Органические показатели: волнистые волны при исследовании материалов, пропитанных раствором соли, для кондитерских изделий		
С применением продукта в количестве более 1%.		
Запах (балил)	не более	отсутствует
Пряник	не допускается	отсутствует
Мята	не допускается	отсутствует
Одуван	не допускается	отсутствует

Санитарно-эпидемиологические показатели	
Моллюски среди залистиваренной воды	
Время экспозиции 24 часа.	Температура водного раствора 24°C (даже при температуре воздуха)
Жизнеспособные, не более	0,3
Мертвые, не более	0,1
Хром (суммарный), не более	0,1
Бактерии	
Нимфы, не более	0,1
	<0,01

На результат проведенных испытаний товаров образцов Ивантеевского хлебозаводского и кондитерского фабрик для выявления идентичности (в т.ч. с антисептиками покрытием), формы для выпечки хлеба (бухты в лицевом изображении паромонитрованные и листы кондитерские) установлено, что все испытанные образцы соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным по требованию Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (приказом Роспотребнадзора Российской Федерации) № 299 от 28.05.2010 (П.И. Радилов). Испытания завершены.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводятся экспериментальной организацией, имеющей соответствующую лицензию на осуществление деятельности по проведению испытаний документов, результаты зарегистрированы в образовании и оформлены надлежащим образом и приведены для погодногой оценки.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспериментальные промеры в соответствии с действующим Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (приказом Роспотребнадзора Российской Федерации № 299 от 28.05.2010 (П.И. Радилов), испытания методом и методами, утвержденными в установленном порядке.

Приложение соответствует требованиям Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического контроля и проверки санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), утв. Распоряжением Красного тюменского городского Совета № 299 от 28.05.2010 (П.И. Радилов).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

  
 (специальность)  
  
 (подпись)  
  
 (Фамилия)  
 Дата: 18.06.2018