



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, исключают образование "застойных" зон;
- ячейки идеальной геометрической формы для идеальной выпечки;
- антипригарное покрытие не требует дополнительного смазывания и препятствует прилипанию продукции.

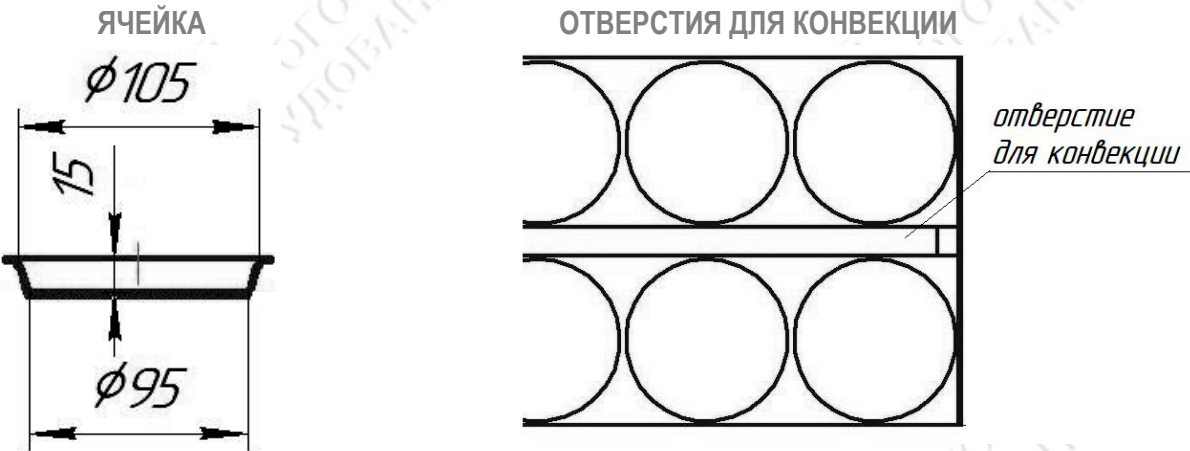
3. Технические характеристики.

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)	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.

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. Петухов
М.П.

от 15.05.2016 г.

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 хлебобулочный 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 хлебобулочное 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

Заявление о проведении экспертизы и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестованное № РОСС RU.0001.21H143 аккредитован до 07.04.2016

ГЕОГРАФИЧЕСКАЯ 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» выполнил проверку: Инвентарь хлебобулочный 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 показателям безопасности по содержанию вредных веществ в соответствии с требованиями 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.п. Разд. 18).

Показатели, подлежащие проверке (факторы)	ПДК и норма для факторов (Факторы)	Результаты измерения
Органические показатели	не более 10%	отсутствует
Тяжелые металлы	не более 1	отсутствует
Медь	не допускается	отсутствует
Свинец	не допускается	отсутствует
Формальдегид, мг/кг, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01

для фрагмента (статья)

Показатели, подлежащие проверке (факторы)	ПДК и норма для факторов (Факторы)	Результаты измерения
Органические показатели	не более 10%	отсутствует
Тяжелые металлы	не более 1	отсутствует
Медь	не допускается	отсутствует
Свинец	не допускается	отсутствует

Самостоятельно-аналитические лабораторные показатели

Показатели	ПДК и норма	Результаты измерения
Жирные кислоты, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Минералы, мг/кг, не более	0,1	<0,01
Хлор (суммарный), мг/кг, не более	0,1	<0,01
Тяжелые металлы, мг/кг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебобулочный 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, отвечающий 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.п. Разд. 18) не установлен.

Протокол испытаний указанного образца продукции отвечает условиям и методам испытаний, полученным данным. Испытания проводились в соответствии с требованиями, установленными в аттестате, в соответствии с требованиями действующего нормативного документа, результаты характеризуются в форме выводов, указанных в протоколе для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены 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.п. Разд. 18), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: кондитерский (хлебобулочный) инвентарь соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п.п. Разд. 18).

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

Специалист (подпись) _____ Эксперт (подпись) _____