



Лист перфорированный усиленный 400x600x11 Аллюминий 1,5 мм



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

1. Назначение, область применения.

Лист алюминиевый перфорированный 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.

Лист изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев. По периметру листа каркас из профильной трубы для увеличения прочности и срока эксплуатации. К каркасу лист надежно крепится при помощи заклепок.

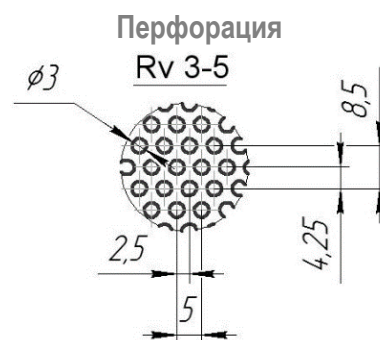
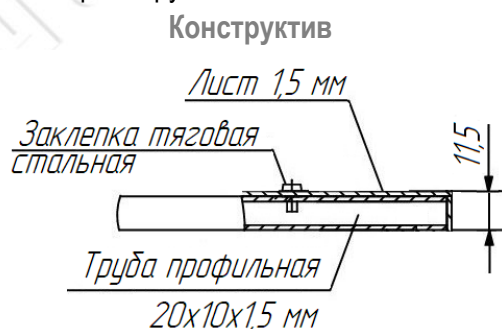
Размер перфорации 3 мм. Время выпечки на перфорированном листе сокращается до 40%, что увеличивает производительность в смену и уменьшает расходы.

Лист на каркасе имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, копильно-варочных камерах, камерах охлаждения и заморозки.

2. Особенности.

- перфорация Rv 3-5 мм;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- профиль по периметру.



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	400 мм
Длина (внешний габарит)	600 мм
Высота (внешний габарит)	11,5 мм
Количество бортов	без бортов
Каркас	профильная труба 20x10x1,5 мм
Крепление листа на раме	заклепки из нержавеющей стали
Тип перфорации	Rv
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм
Вес листа	0,95 кг

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 $t \sim 220-240^{\circ} \text{C}$ 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до $+ 240^{\circ} \text{C}$
Температура охлаждения	до $- 40^{\circ} \text{C}$
Максимальная распределенная нагрузка	до 5 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации листа перфорированного усиленного необходимо соблюдать следующие правила:

1. Не производить расстойку хлебобулочных изделий непосредственно на листе 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 листа. Перед применением лист просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.
3. При работе с листом применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Запрещается подвергать лист механическому воздействию.
4. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать лист, загружая слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на лист не должна превышать 5 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.
5. Температурные условия. Лист предназначена для работы при температуре от -40 до $+240^{\circ} \text{C}$. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.
6. При работе с листом необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность листа перфорированного усиленного.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

консервов и хлебобулочного производства: изготовления протина и формы для теста и «обертывки». Таких протин, форм, печенье и лепешки, консервы и листы консервные предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для кафе-пастизерии, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Заполнение сведений о технической компетенции и независимости: АИП Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний» в Московской области, типовой образец продукции. Инвентарь хлебобулочного и кондитерского forms для выпечки и заморозки (с/л с антигигирическим покрытием), формы для выпечки хлеба (с/л с антигигирическим покрытием), печенье и лепешки для индивидуальных машин, блины поджаривать испекания по показателям безопасности не соответствующие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

Венчестер, вышестоящий (фактор):		
Органистические показатели:	Цикл и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фрагмент)		
Органистические показатели водных вытравок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Проба (вазла)	не более I	отсутствует
Пластика	не допускается	отсутствует
Метр	не допускается	отсутствует
Оксид	не допускается	отсутствует
Санитарно - химическое матеиональное показатели Моющаяся среда – дезинфицирующая вода Время экспозиции 24 часа. Температура заточного раствора 24°C (далее контактом)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Септа, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органистические показатели водных вытравок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Проба (вазла)	не более I	отсутствует
Пластика	не допускается	отсутствует
Метр	не допускается	отсутствует
Оксид	не допускается	отсутствует
Санитарно - химическое матеиональное показатели Моющаяся среда – дезинфицирующая вода Время экспозиции 24 часа. Температура заточного раствора 24°C (далее контактом)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарный), мг/л, не более	0,1	<0,01
Никаль, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: forms для выпечки и заморозки (с/л с антигигирическим покрытием), формы для выпечки хлеба (с/л с антигигирическим покрытием), печенье и листы консервные предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для кафе-пастизерии, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Процесс исследования указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводятся аккредитованной организацией, выполняются в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и предоставлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Эксперты пришли к согласию с действительности Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16), с использованием методов и средств, утвержденных в установленном порядке.

Итоговые заключения (неопровержимые) Единым санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

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

 (подпись) (подпись) (подпись)
 (специальность) (подпись) (фамилия)