



Лист перфорированный усиленный 460x700x12 Алюминий 2,0 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.

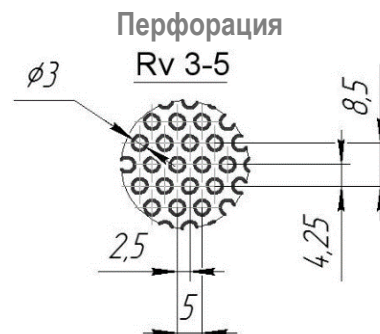
Размер перфорации 3 мм. Время выпечки на перфорированном листе сокращается до 40%, что увеличивает производительность в смену и уменьшает расходы.

Лист на профиле 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	2,0 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	460 мм
Длина (внешний габарит)	700 мм
Высота (внешний габарит)	12 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	1,40 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~220-240° С 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Максимальная распределенная нагрузка	до 6 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 6 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° С. 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.

Санитарно – гигиеническое мероприятие			
Мошковая среда – дезинтирирование воя			
Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°С (далее по тексту)			
Железо, мг/л, не более	0,3	-	<0,01
Марганец, мг/л, не более	3,1	-	<0,01
Хром (суммарный), мг/л, не более	0,1	-	<0,01
Нитрат, мг/л, не более	0,1	-	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря لعبочного и конструкторского: формы для выкладки и заготовки (т.е. с антипригарным покрытием), формы для выкладки шпала (т.е. с антипригарным покрытием), улитки и листы отщипки (т.е. с антипригарным покрытием), иглы и лески для рыбальных, мышиных, отщипной от трябаний Единицы Санитарно-гигиенических и гигиенических трябаний с тарами, подпадающих санитарно-эпидемиологической истории (контроль), узе. Ресурсом Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.д. Рязань 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующего нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Единицы санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими трябаниями с товарами, подпадающим санитарно-эпидемиологическому истории (контроль), узе. Ресурсом Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.д. Рязань 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Указанные конструкторы (не конструкторы) Единицы санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими трябаниями с товарами, подпадающим санитарно-эпидемиологическому истории (контроль), узе. Ресурсом Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.д. Рязань 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единицы санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими трябаниями с товарами, подпадающим санитарно-эпидемиологическому истории (контроль).

(специальность) (подпись) _____ (фамилия) _____