



Лист перфорированный усиленный 530x650x12 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.

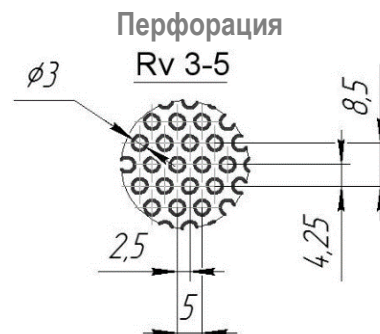
Размер перфорации 3 мм. Время выпечки на перфорированном листе сокращается до 40%, что увеличивает производительность в смену и уменьшает расходы.

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)	530 мм
Длина (внешний габарит)	650 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	1,61 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.

кондитерском и хлебопекарном производстве изготовления продукции и формы для выпечки и оформления. Такие продукты, формы, начинки и добавки кондитерских и листов кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских изделий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение эксперта о технической компетенции и независимости: ИИП Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (далее по тексту: аккредитация № РОСС RU.0001.11.01143, действующая до 07.04.2016

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 77777777-10-1603 от 18.02.2016, ИИП Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнил следующие процедуры. Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и начинки (вкл. с антиадгезионным покрытием), формы для выпечки хлеба (вкл. с антиадгезионным покрытием) и листы кондитерские (вкл. с антиадгезионным покрытием), начинки и добавки для хлебобулочных изделий, блины, подложки из силикона по показателям безопасности не соответствуют требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю); утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (гл. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):			Цикл и нормы	Результаты испытаний
Определение показателей:			для фрагмента (фрагментов)	
Органолептические показатели: физикальные вытекания при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%				
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует		
Привкус:	не допускается	отсутствует		
Цвет:	не допускается	отсутствует		
Осмос:	не допускается	отсутствует		
Санитрий – химические материальные подложки Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура контрольного раствора 24°C (далее ком.)				
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01		
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01		
Гептан, мг/л, не более	0,1	<0,01		
для фрагмента (статья)				
Органолептические показатели: физикальные вытекания при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%				
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует		
Привкус:	не допускается	отсутствует		
Цвет:	не допускается	отсутствует		
Осмос:	не допускается	отсутствует		
Санитрий – химические материальные подложки Модельная среда – дистиллированная вода Время экспозиции 24 часа. Температура контрольного раствора 24°C (далее ком.)				
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		
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01		

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и начинки (вкл. с антиадгезионным покрытием), формы для выпечки хлеба (вкл. с антиадгезионным покрытием) и листы кондитерские (вкл. с антиадгезионным покрытием), начинки и добавки для хлебобулочных изделий, стилизованный от трафаретной Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (гл. II, Раздел 16) не установлен.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертная проверка в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (гл. II, Раздел 16), в установленном методе и методах, утвержденных в установленном порядке.

Подлежащие контролю (не соответствующие) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (гл. 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)
(должность)
(фамилия)