



Лист перфорированный усиленный 580x980x12 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.

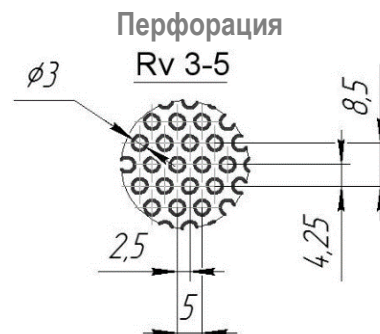
Размер перфорации 3 мм. Время выпечки на перфорированном листе сокращается до 40%, что увеличивает производительность в смену и уменьшает расходы.

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)	580 мм
Длина (внешний габарит)	980 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	2,42 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 4 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 4 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.

кондитерского и хлебобулочного производства: изготовленные противни и формы для выпечки с изобретений (Патент противни, формы, печенье и изделия кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочного и кондитерских предприятий, а так же для кондитерских магазинов, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение экспертизы о технической новизине и изобретательности: АМН Оренбургский филиал ФГОУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» изложил требования. Инвентарь хлебобулочного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), печенье и листочки для выпечки маффинов, – были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности и гигиеническим требованиям Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777777-10-16-03 от 18.02.2016, АМН Оренбургского филиала ФГОУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» изложил требования. Инвентарь хлебобулочного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), печенье и листочки для выпечки маффинов, – были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности и гигиеническим требованиям Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы)		ЦДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фторопласт)			
Органолептические показатели водных выщелачиваемых веществ при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%			
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	
Привкус	не допускается	отсутствует	
Муть	не допускается	отсутствует	
Осадок	не допускается	отсутствует	
Синтетро – химическое матириальное вещество			
Молекулярная среда – дестигерированная вода			
Время экспозиции 24 часа. Температура водного раствора 24°С (далее условия)			
Фториды, мг/л, не более	0,5	<0,01	
Формальдегиды, мг/л, не более	0,1	<0,01	
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01	
Гептан, мг/л, не более	0,1	<0,01	
для фрагмента (сталь)			
Органолептические показатели водных выщелачиваемых веществ при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%			
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует	
Привкус	не допускается	отсутствует	
Муть	не допускается	отсутствует	
Осадок	не допускается	отсутствует	
Синтетро – химическое матириальное вещество			
Молекулярная среда – дестигерированная вода			
Время экспозиции 24 часа. Температура водного раствора 24°С (далее условия)			
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 форм для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), печенье и листочки для выпечки маффинов, – отклонений от требований Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не установлено.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена 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 (г.п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Подтверждается: соответствует (не соответствует) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.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)