



## Лист перфорированный усиленный 600x660x12 Аллюминий 2,0 мм



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

### 1. Назначение, область применения.

Лист аллюминиевый 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 аллюминия, 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.

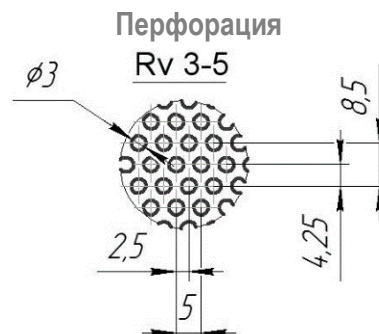
Размер перфорации 3 мм. Время выпечки на перфорированном листе сокращается до 40%, что увеличивает производительность в смену и уменьшает расходы.

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 | Аллюминий пищевой |
| Толщина металла       | 2,0 мм            |
| Покрытие              | без покрытия      |

ПАРАМЕТРЫ

|                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Ширина (внешний габарит)    | 600 мм                        |
| Длина (внешний габарит)     | 660 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                   | 1,78 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.

7. Хранить лист вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение листов одноблочной (прямой) укладкой один на один со специальной прокладкой между ними в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

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

7. Гарантия.

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



**Федеральное метико-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

от «05» 05 20 16 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель руководителя Органа инспекции  
А.И. Петухов  
М.П.

**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 хлебопекарный 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 хлебопекарное 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

кондитерское и хлебопекарное производство изготовленным противни и формы для выпечки с противней. Противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21113.01 действующий до 17.04.2016.

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были подвергнуты исследованию по показателям безопасности не соответствия требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

| Определенный показатель                                                                                                                                       | ПДК и норма    | Результаты испытаний |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (противень)</b>                                                                                                                              |                |                      |
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                                 | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Осязание                                                                                                                                                      | не допускается | отсутствует          |
| <b>Санитарно-гигиенические микробиологические показатели</b>                                                                                                  |                |                      |
| Мясная среда - диспергированная вода                                                                                                                          |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°C (далее - затопочная)                                                                          |                |                      |
| Формен, м/л, не более                                                                                                                                         | 0,3            | <0,01                |
| Формальдегид, м/л, не более                                                                                                                                   | 0,1            | <0,01                |
| Гексан, м/л, не более                                                                                                                                         | 0,1            | <0,01                |
| Гептан, м/л, не более                                                                                                                                         | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (сталь)</b>                                                                                                                                  |                |                      |
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                                 | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Осязание                                                                                                                                                      | не допускается | отсутствует          |

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели

Мясная среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°C (далее - затопочная)

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Железо, м/л, не более          | 0,3 | <0,01 |
| Марганец, м/л, не более        | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), м/л, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, м/л, не более          | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типовые образцы: Инвентарь хлебопекарный 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, отосланы от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не установлены.

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

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому 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.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому 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-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

 (специалист)  (планист)  (руководитель)