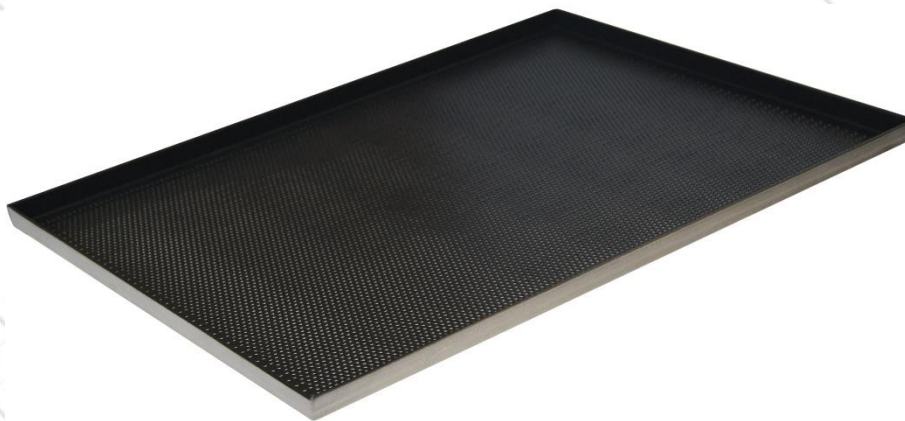




Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 400x600x20 Алюминий 2,0 мм



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

1. Назначение, область применения.

Противень алюминиевый, перфорированный с антипригарным покрытием 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.

Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев. Благодаря перфорации время выпечки сокращается до 40%, что экономит энергоресурсы и увеличивает производительность в смену.

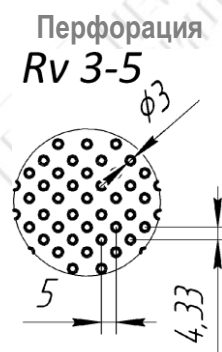
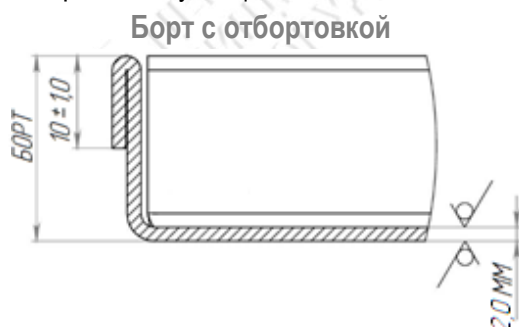
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использование пищевой бумаги.

Противень 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.

- покрытие антипригарное двухслойное;
- перфорация Rv 3-5 мм;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- борта под 90 градусов с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышает жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	2,0 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	30±5 мкм
Основа покрытия	PTFE

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	400 мм
Длина (внешний габарит)	600 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Борта	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Тип перфорации	Rv
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм
Вес противня	1,03 кг

Противни 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.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Максимальная распределенная нагрузка	до 6 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня перфорированного с антипригарным покрытием необходимо соблюдать следующие правила:

1. Не производить расстойку хлебобулочных изделий непосредственно на противне 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 и отслоению антипригарного покрытия.

7. Хранить противни вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение противней одноблочной (прямой) укладкой один на один со специальной прокладкой между ними в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

7. Гарантия.

Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.



**Федеральное медико-биологическое агентство
Федеральное государственное учреждение «Национальный центр гигиены и эпидемиологии»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 125182, г. Москва, 1-й Песковский переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4881, Факс: (499) 196-6277

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Никитов
М.п.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.170138

от 15.06.2016 до 16.06.2016

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., Перомысловский мкр., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перомысловский мкр., Советская ул., д. 27.

Наименование продукции: Интенар, хлебобулочная и кондитерской: формы для выпечки и заморожки (х/л.с. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (х/л.с. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (х/л.с. с антипригарным покрытием), валялки и лопатки для катальных машин.

Объект применения: Кондитерские и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение; 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Определено-требования ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3408859-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни неферроуорковые, валялки и лопатки изготовлены из пищевой нержавеющей стали марок AISI 430, AISI 304 и пищевого алюминия. Для более полной информации в

кондитерского и хлебобулочного производства: изготовленные в пропани и формы для выпечки с гофрированной. Наши продукты, формы, печенье и изделия кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Заключены сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевского физкал 6567 «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС. RU.0001.211143 действителен до 07.04.2016

ИНЖЕНЕРСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 77777-77-13-05 от 18.03.2014, АИЦ Орехово-Зуевского физкал 6567 «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», тыловые изделия продукции: Изготовили хлебобулочного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (т.е. с антипригарным покрытием), форм для выпечки хлеба (т.е. с антипригарным покрытием), дрожжи и листы кондитерские (т.е. с антипригарным покрытием), печенье и изделия для комбинатов питания, рестораны, кафе, столовых и т. п. по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и инженерных требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), т.е. Уставом Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (У.С. II, Раздел 16).

Венства, показатели (факторы):		
Определяемый показатель	НДС к норме	Результаты испытаний
для фрагмента (Фриппелет)		
Органолептические показатели: видны вытекания при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами + влажностью более 15%		
Запах (базис)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Медиана сред – аэробная микробная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зольного раствора 24°С (залее композитом)		
Формин, мкг, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мкг, не более	0,1	<0,01
Гексан, мкг, не более	0,1	<0,01
Гептан, мкг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели: видны вытекания при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами + влажностью более 15%		
Запах (базис)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели		
Модельная среда – ацидофильная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°C (далее компания)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Углерод (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитраты, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и закрывалки (в т.ч. с антибактериальным покрытием), противня и листы кондитерские (в т.ч. с антибактериальным покрытием), венчики и лопатки для вафельных машинок, отклонений от требований Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), нет. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П.3, П. Раздел 16) не установлены.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проводится в соответствии с требованиями Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П.3, П. Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукцию соответствующую (не соответствующую) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П.3, П. Раздел 16).

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


 (специальность) (подпись) _____ (фамилия) _____