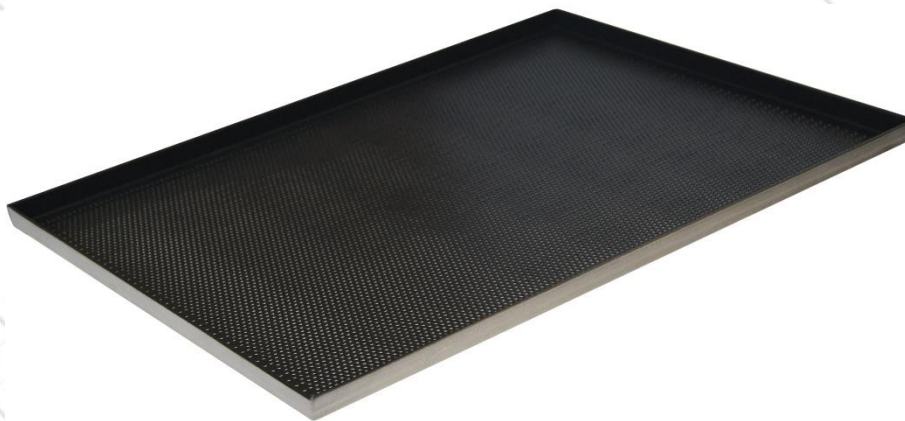




## Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 450x600x20 Алюминий 2,0 мм



*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.

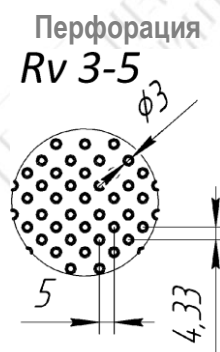
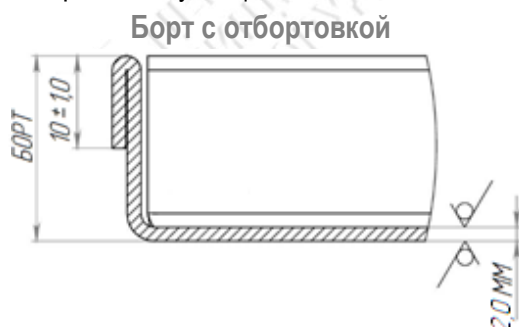
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использование пищевой бумаги.

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)    | 450 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                | 1,12 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, хлебонаборный и кондитерский: формы для вытески и заморожки (х/л, с антипригарным покрытием), формы для вытески хлеба (х/л, с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (х/л, с антипригарным покрытием), валялки и лопатки для катальных машин.

Объект применения: Кондитерские и хлебонаборное 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 неферроуовые, валялки и лопатки изготовлены из листовой нержавеющей стали марок AISI 430, AISI 304 и пищевого алюминия. Для более полной информации в

кондитерского и хлебобулочного производства: изготовленные пропитки и формы для выпечки с добавками. Наши пропитки, формы, начинки и добавки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для кондитерских 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 филиал «ФБУ «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 № 77777-77-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиал «ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», тыловые объекты продукции: Изготовителю хлебобулочного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (т.е. с антипригарным покрытием), форм для выпечки хлеба (т.е. с антипригарным покрытием), пропитки и добавки для выпечки хлеба (т.е. с антипригарным покрытием), начинки и добавки для выпечки хлеба (т.е. с антипригарным покрытием) по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), т.е. Уставлению Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (4) - II, Рязань 16».

| Венства, показатели (факторы):                                                                                                                         |                |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| Определяемый показатель                                                                                                                                | НДС и нормы    | Результаты испытаний |
| <b>для фрагмента (Фриппелет)</b>                                                                                                                       |                |                      |
| Органолептические показатели: видовых вытеканий при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами - влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (белый)                                                                                                                                          | не более 1     | отсутствует          |
| Примусь                                                                                                                                                | не допускается | отсутствует          |
| Муть                                                                                                                                                   | не допускается | отсутствует          |
| Осадок                                                                                                                                                 | не допускается | отсутствует          |
| Санитарно - химические микробиологические показатели                                                                                                   |                |                      |
| Медиана сред - ледяная вода                                                                                                                            |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура ледяной воды 24°C (за исключением)                                                                               |                |                      |
| Фриппелет, 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                |
| <b>для фрагмента (стала)</b>                                                                                                                           |                |                      |
| Органолептические показатели: видовых вытеканий при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (белый)                                                                                                                                          | не более 1     | отсутствует          |
| Примусь                                                                                                                                                | не допускается | отсутствует          |
| Муть                                                                                                                                                   | не допускается | отсутствует          |
| Осадок                                                                                                                                                 | не допускается | отсутствует          |

| Санитарно-гигиенические микробиологические показатели                            |     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Модальная 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 ассортимента: форма для выпечки и аксессуаров (в т.ч. с антибактериальным покрытием), противня и лотки для выпечки хлеба (в т.ч. с антибактериальным покрытием), венчиков и лопатки для хлебных машин, отклонений от требований Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), ут. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П.3, П. Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выдвинувшей 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), ут. 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), ут. 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).

Заведующий лабораторией \_\_\_\_\_  
 (подпись) (подпись) (подпись)

Дува В.В. \_\_\_\_\_  
 (фамилия)