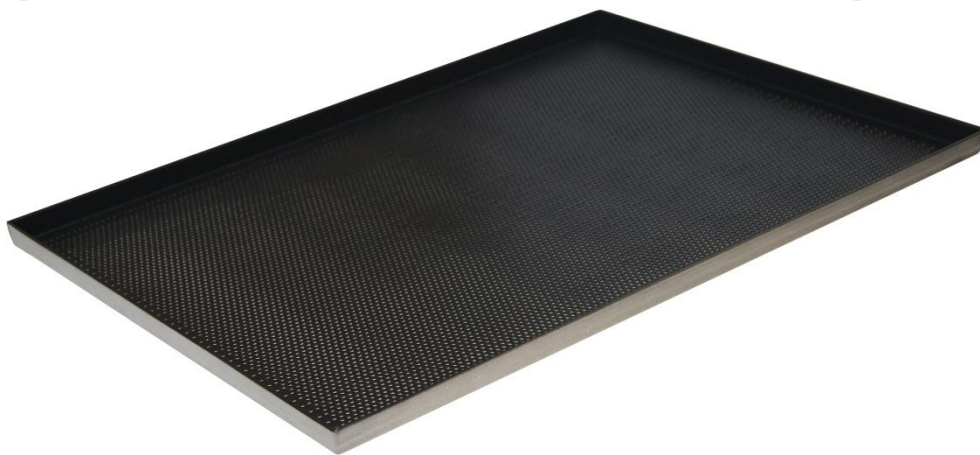




Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 450x600x20 Алюминий 1,5 мм



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.

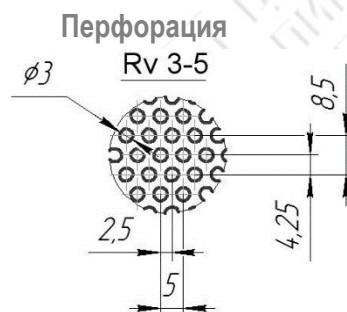
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги.

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	1,5 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	17±3 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	0,84 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° С
Температура охлаждения	до - 40° С
Максимальная распределенная нагрузка	до 5 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 бюджетное учреждение здравоохранения
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пискаревский переулок, д. 6
телефон(факс): Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 190-6279

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.170138

Заставлено: **УТВЕРЖАЮ** **Органа инспекции**
А.И. Игумов
М.п.

от 05.05.06 № 20.16.138

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-игрошатель: ООО «ОЦЕНКА ПИЩЕВОГО ОБЕЗДОУВАННЯ»,
Адрес: 141069, Москва, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул.,
д. 27;
Получатель: ООО «ОЦЕНКА ПИЩЕВОГО ОБЕЗДОУВАННЯ»,
Адрес: 141069, Москва, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул.,
д. 27
Наименование продукции: Ионитер хлоробактерный и колдосерный: формы для
выпечки и заморозки (в.т.с. с антигипернативным покрытием), формы для выпечки хлеба
(в.т.с. с антигипернативным покрытием), противни и листы колдосерные (в.т.с. с
антигипернативным покрытием), вешки и лопатки для кибальновских машин.

Область применения: Колдосерный и хлоробактерный производство
Прочие документы, предоставленные на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол
испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Определяющий фактор ФКУ «ИСМ
Московской области»; 4. ТУ 5151-001-3-008559-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы колдосерные, противни
перфорированные, вешки и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали
марки AISI 430, AISI 304 и пищевого алюминия. Для более детальной экспертизы и

консервов и хлебобулочного производства: изготовления протина и формы для пачки с гофрировкой. Назов протина, формы, весовая и лопатка: консердные и лопатки консердные предназначены не только для хлебобулочных и консервных предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Зависимые сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - адрес: аккредитация № РССС. RU.0001.211143 действующая до 07.04.2016

ИНЖЕНЕРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777777-10-16-02 от 18.05.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», трижды отобранные: Инвентарь хлебобулочного и консервного формы для пачки и закрова (п.1.1 с антигидратным покрытием), формы для вафель хлеба (п.1.2 с антигидратным покрытием) и лопатки консервные (п.1.3 с антигидратным покрытием), весовые и лопатки для хлебобулочных изделий, были подвергнуты исследованию по показателям безопасности, по соответствию требованиям Единой санитарно-эпидемиологической и гигиенических требований к продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), указ. Решением Комиссии таможенного союза № 295 от 28.05.2010 (п.1, п. 1.1, Раздел 16).

Вешества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	НДЗ и нормы	Результаты испытаний
для форманта (фруктопаст)		
Органолептические показатели: запаха, вкуса 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
Санитарно – химические и микробиологические показатели		
Медианная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зольного раствора 24°С (далее контактируя)		
Формин, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формалин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексам, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гетам, мг/л, не более	0,1	<0,01
для форманта (стала)		
Органолептические показатели: запаха, вкуса 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

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели		
Мясная среда — дефибрированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заточного раствора 24°С (защитная температура)		
Желание, мл/л, не более	0,3	<0,01
Мягкость, мл/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарный), мл/л, не более	0,1	<0,01
Нитраты, мл/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проводимых испытаний выявлены образцы: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского. Формы для выпекания и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпекания хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), дуршлага и решета кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и ложки для куваловых машин, отстойники от пробойной Емкости Санитарно-гигиенические и гигиенические: тряпки и towels, подкладываем санитарно-гигиеническому напору (контроль), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.А.П., Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили государственной организацией, выданные в соответствии с требованиями действующего нормативно-технического документа, результаты зарегистрированы в сертификате надлежащего образца и приложены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проводилась в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контроль), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.А.П., 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 (контроль), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.А.П., Раздел 16).

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

 _____
(специальность) (подпись) _____
_____ (фамилия) _____
_____ (даты В В)