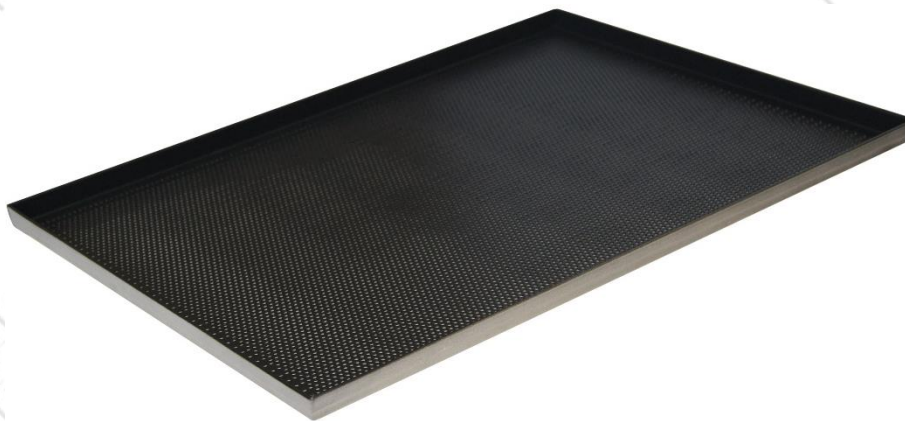




Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 460x700x20 Алюминий 2,0 мм



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.

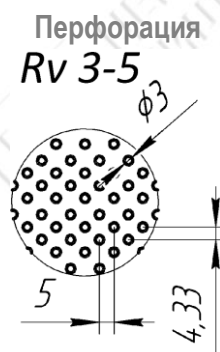
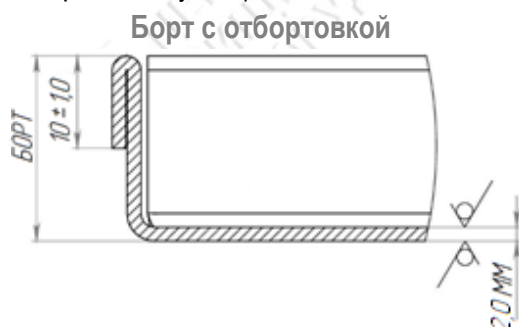
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использование пищевой бумаги.

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)	460 мм
Длина (внешний габарит)	700 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	1,29 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 научно-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Научно-исследовательский
государственный центр гигиены и эпидемиологии»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пятницкий переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-4279

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.1710138

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
М.П. Игумов
М.П.

от Сен 26 20 16 г. № Е32.01.17.02

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777/777-10-16-03 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 хлебобулочной и кондитерской: формы для выпечки и заморозки (х/л.с. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (х/л.с. с антипригарным покрытием), противни и лопатки кондитерские (х/л.с. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для миксеров и планетарных миксеров.

Объект применения: Кондитерское и хлебобулочное производство.
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение; 2. Протокол испытаний № 777/777-10-16-03 от 18.03.2016. Определяющий фактис ФБУ «ЦСМ Московской области» д. ТУ 5131-01-3-0088559-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни нефторированные, венчики и лопатки антипригарные из пищевой нержавеющей стали марки (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более детальной информации и

кондитерской и хлебобулочного производства изготовили продукцию и фирмы для выпечки с отрубями. Наши продукция, булочки, ватрушки и сладкая кондитерские и листы кондитерские реализовались не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Зачисленные сведения о технической компетенции и надежности: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - листовой аккредитации № РОСС RU.0001.21H143 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 77777-73-6-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», выполнено обследование продукции: Искитара хлебобулочного и кондитерского фирмы для выпечки хлеба (кв.л. с антигипераллергическим покрытием), форма для выпечки хлеба (кв.л. с антигипераллергическим покрытием),дропетница и листы кондитерские (кв.л. с антигипераллергическим покрытием), и вафельная и сладкая кондитерские продукты. Результаты испытаний по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), з/в. Указанием Комиссии санитарного совета № 299 от 28.05.2010 (з.п. Рязань 18).

Вещества, показатели (факторы):		
Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фритюрного (фритюрного)		
Органолептические показатели: возможные вытекания при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примусь	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Массовая доля – лизотермостойкая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температурный режим раствора 24°С (Салее комбинат)		
Фитормин, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Геттан, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фритюрного (стала)		
Органолептические показатели: возможные вытекания при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примусь	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели		
Модельная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура запыленного раствора 24°C (далее контакта)		
Желуд, м/г, не более	0,5	<0,01
Марицец, м/г, не более	0,1	<0,01
Уром (суммарно), м/г, не более	0,1	<0,01
Нивель, м/г, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов – Инвентаря хлебобулочного и кондитерского, формы для вареников и акорсонов (с/г. с антигравитационным покрытием), противня и листы кондитерские (с/г. с антигравитационным покрытием), венчики и ложки для вафельных маши, отклонен от требований Единых Санитарно-гигиенических, нормативно-методических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), ут. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Т.Д. Раздел 16) не установлен.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выданные 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 Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю) ут. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Т.Д. 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), ут. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Т.Д. Раздел 16).

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



(специальность)



(подпись)

Дува В.В.

(фамилия)