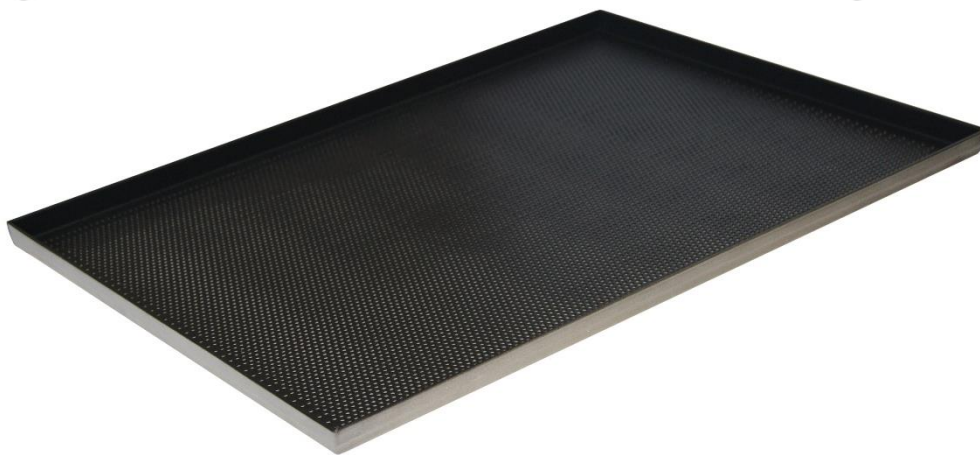




Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 580x780x20 Алюминий 1,5 мм



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.

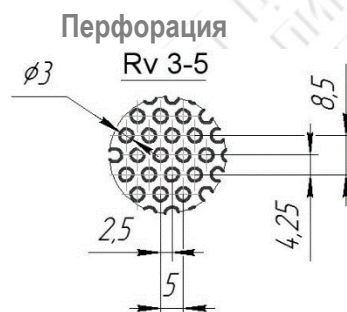
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги.

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)	580 мм
Длина (внешний габарит)	780 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	1,27 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 4 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 «Научно-исследовательский
Государственный институт в эпидемиологии и микробиологии»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, «8 Пятый переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-4279

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.1710138

Заместитель (руководитель) Органа инспекции
М.П. И.И. Никитин

от «6» 05 20 16 г. № Э.301.1/2016

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 лабораторный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (к.т.с. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (к.т.с. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (к.т.с. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для бытовых машин.

Объект применения: Кондитерские и лабораторные производства
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение, 2. Протокол испытаний № 777/777-10-16-03 от 18.03.2016. Опечено-Трунцевский ФБУ «ИСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3008559-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более полной эксплуатации и

кондитерского и хлебобулочного производства: изготовления пряжи и формы для пряжи с набивкой. Наим. пряжи, формы, кожаная и лаковая, 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 негизмативности: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС. RU.0001.211143 действителен до 07.04.2016 г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 77777743-13-01 от 18.07.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Изготовити хлебобулочного и кондитерского форм для пряжи и набивки (в.т.с. с антистатическим покрытием), формы для выкройки хлеба (в.т.с. с антистатическим покрытием) и листы кондитерские (в.т.с. с антистатическим покрытием), включая и детали для фабричных машин, подвергнуты испытанию по показателям безопасности на соответствие требованиям ЕАЭС, Санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 295 от 28.05.2010 (г. П. Рязань) №6.

Внешние показатели (факторы):		
Определяющий показатель	НДК в норме	Результаты испытаний
для фрагмента (фигуралест)		
Органолептические показатели:возникли выхлопы при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью хлеба 15%		
Запах (базис)	не допускается	отсутствует
Примух	не допускается	отсутствует
Мух	не допускается	отсутствует
Осолок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические мизанальные показатели		
Массовая среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура мизанального раствора 24°С (залее комбината)		
Формин, мг/л, не более	0,5	<0,01
Форминдаль, 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 фрагмента (сталя)		
Органолептические показатели:возникли выхлопы при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью хлеба 15%		
Запах (базис)	не допускается	отсутствует
Примух	не допускается	отсутствует
Мух	не допускается	отсутствует
Осолок	не допускается	отсутствует

Санитарно – гигиенические мигрантовские показатели
Модельная среда – дистиллированная вода
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее
комнатная)

Желание, мг/л, не более	0,1	<0,01
Марижандр, мг/л, не более	0,1	<0,01
Укроп (суширный), мг/л, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебобулочного и кондитерского, формы для выпечки и заварки (д.т.), с антигигиеничными покрытиями, формы для выпечки хлеба (д.т.), с антигигиеничными покрытиями/третичия и ясты кондитерские (д.т.), с антигигиеничными покрытиями, явочия и лотки для хлебальных машин, отнесенной от требований Единой санитарно-эпидемиологической и гигиенической требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. II, Раздел 16) не устанавливаются.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проводится в соответствии с требованиями Единой санитарно-эпидемиологической и гигиенической требованиям 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-эпидемиологическим 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 данной санитарно-гигиенической продукции требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

Зав. лабораторией *И.И.И.И.И.* *Дува В.В.*
(подпись) (подпись) (фамилия)