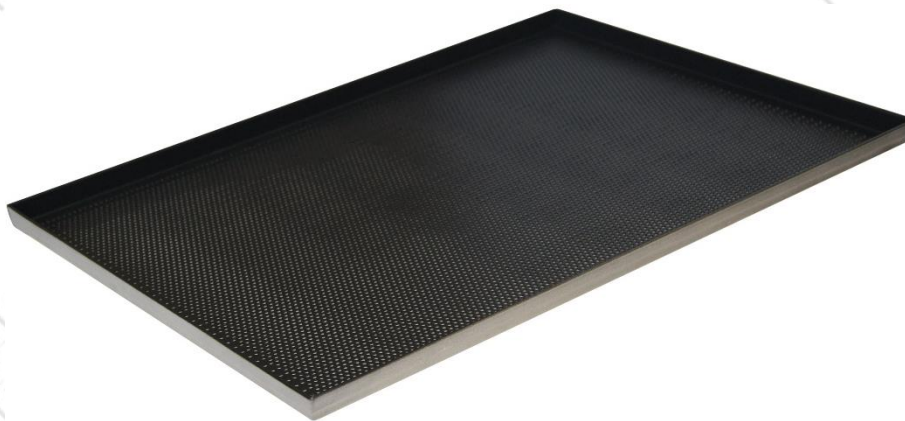




Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 600x660x20 Алюминий 2,0 мм



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.

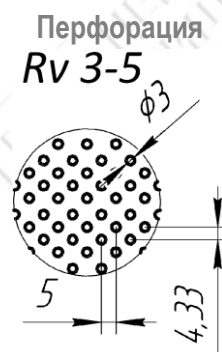
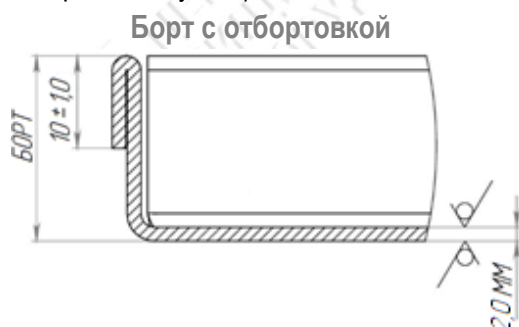
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использование пищевой бумаги.

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)	600 мм
Длина (внешний габарит)	660 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	1,51 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 учреждение «Центр хранения
Головной штифты и эмблемы»**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, -8 Пятницкий переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6279

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.В. Петров
М.П.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.170138

от 15.05.16 до 15.05.17

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 177/77-10-16-03 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., Перомовский мкр., Советская ул., д. 27,
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перомовский мкр., Советская ул., д. 27

Наименование продукции: Инвентарь лабораторный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в/л.с. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в/л.с. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в/л.с. с антипригарным покрытием), веселки и лопатки для киббитовых машин.

Объект применения: Кондитерское и лабораторное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение, 2. Протокол испытаний № 177/77-10-16-03 от 18.03.2016. Опечено-требки факта ФБУ «ИСМ Московской области» д. ТУ 5131-01-3-008859-2014.

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

кондитерское и хлебобулочное производство изготовленные пряники и формы для выпечки с орбитальной. Наим. предприятия, формы, вагонца и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Заключенные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал «ФБУ «государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестация по РДСС К.01.0001.211143 действующая до 07.04.2016

II. ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 7777/77-10-16-03 от 18.03.2014, АИЦ Орехово-Зуевский филиал «ФБУ «государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского форм для выпечки и заморозки (л/т, с антипригарным покрытием), лопатки, формы для выпечки хлеба (л/т, с антипригарным покрытием), вагонца и лопатки для мафин, вагонца и лопатки для поджаривания хлеба по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю) утв. Уставлением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. 11, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	НДС и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (Фрипонаст)		
Оригнолетические показатели: наличие вредных примесей при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Звон (баллы)	не более 1	отсутствует
Правку	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Медицина среда – дезинфицирующая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (далее компетент)		
Формин, мкл, не более	0,1	<0,01
Формальдегид, мкл, не более	0,1	<0,01
Гексан, мкл, не более	0,1	<0,01
Гетан, мкл, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Оригнолетические показатели: наличие вредных примесей при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Звон (баллы)	не более	отсутствует
Правку	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует

Санитарно-гигиеническое микробиологическое Мокрая среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заточного раствора 24°C (дальше минимум)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов. Инвентарь хлебобулочного и кондитерского, формы для выпечки и заготовки (а.т.с.), антигигиеничные покрытия, формы для выпечки хлеба (а.т.с.), с антигигиеничным покрытием, начинки и начинки для хлебобулочных изделий, отклонений от требований Единых Санитарно-гигиенических, и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), ути. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Павел 16) не устанавливаются.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проводили в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю) ути. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Павел 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), ути. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Павел 16).

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

 _____
(специальность) (подпись) Духов В.В.
(фамилия)