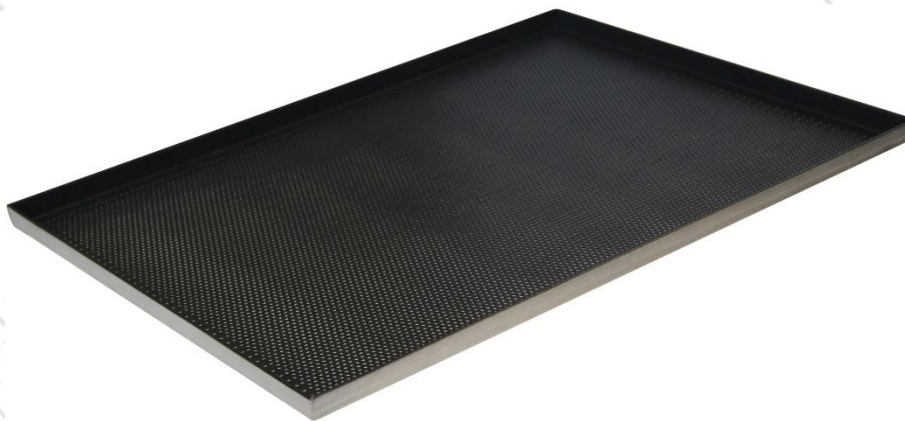




Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 600x660x20 Алюминий 2,0 мм



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.

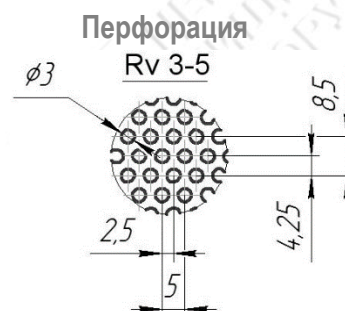
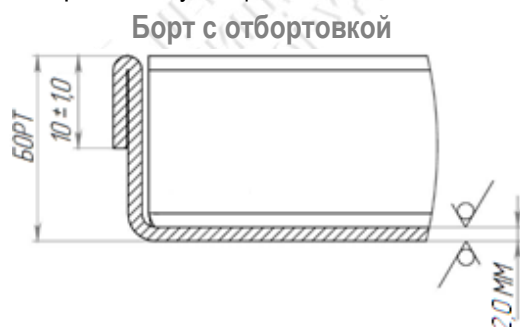
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использование пищевой бумаги.

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	17±3 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 медико-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Государственный центр гигиены и эпидемиологии**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 125182, г. Москва, 1-й Песковский переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4881, Факс (499) 190-4882

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель государственного инспектора
А.И. Петуков
М.П.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.170138

от 25.06.2016 до 25.06.2016 г.г.

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., Перемославский мкр., Советская ул.,
д. 27;
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перемославский мкр., Советская ул.,
д. 27
Наименование продукции: Инвентарь кухоннобарной и кондитерской: 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 кухонных машин.

Объекты применения: Кондитерское и кухоннобарное производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление; 2. Протокол испытаний № 777/777-10-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ИСМ Московской области» д. ТУ 5131-001-3408059-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки инструментальные из пищевой нержавеющей стали марки АИС 430, АИС 304/1 и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации и

кондитерском и хлебобулочном производстве изготовителя продукции и формы для выпечки с отбраковкой. Наши предприятия, выпускающие и реализующие кондитерские и хлебобулочные изделия, не используют в производстве пищевых продуктов и кондитерских изделий кондитерские принадлежности не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Заключение сведения о технической компетенции и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» аттестат аккредитации № РССС.RU.0001.2111143 действителен до 07.04.2016 г.

III ТЕХНИЧЕСКАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777777-13-16-03 от 18.03.2014, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», выношу заключение: Интенсари хлебобулочного и кондитерского производства для выпечки и заморозки (хлб. с антигариарными покрытиями), продукция и кондитерские изделия (хлб. с антигариарным покрытием), изделия и упаковки для хлебобулочных изделий, были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комитета технического совета № 299 от 28.05.2010 (г.п. Н. Рязань 16).

Венесство, показатели (факторы):

Определяемый показатель	НДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фрагмента)		
Органолептические показатели, вызывающие ваткис при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%:		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Вкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические и микробиологические показатели		
Моментальная среда - ацидофильная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура водного раствора 24°С (далее контактная)		
Фториды, 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
Гептан, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели, вызывающие ваткис при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%:		
Запах (баллы)	не более	отсутствует
Вкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадки	не допускается	отсутствует

Санитарно – гигиенические микробиологические показатели		
Модельная среда – ацидофильная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (защиты композита)		
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
Нитраты, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов «Иновентаря хлебобулочного и кондитерского» формы для выпечки и замороженой (т.е. с антибактериальным покрытием) лепешки из кукурузной (в т.ч., с антибактериальным покрытием), пшеничной и овсяной для хлебных машинок, отклоненной от требований Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подпадающим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16) не установлен.

Протокол испытаний указанного образца ввиду отсутствия стандартных условий и методов испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и предоставлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими в Евразийском санитарно-эпидемиологическом и гигиеническом требованиях к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Предлагаю рассмотреть (неименованный) Единицу санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16).

На основе экспертного заключения ввиду для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).



 Дузев В.В.
 (фамилия)



 (специальность) (подпись)