



Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 600x800x20 2 борта под 45 гр 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. Подходит 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 смазывание и использование пищевой бумаги.

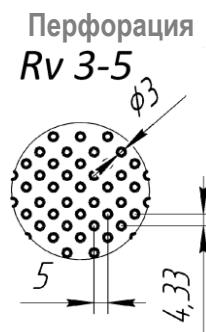
Два борта имеют наклон 45 градусов для более удобной и быстрой выемки продукции.

Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, коптильно-варочных камерах, камерах охлаждения и заморозки.

2. Особенности.

- покрытие антипригарное двухслойное;
- перфорация Rv 3-5 мм;
- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- 2 борта под 90 градусов, 2 борта под 45 градусов с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышает жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.



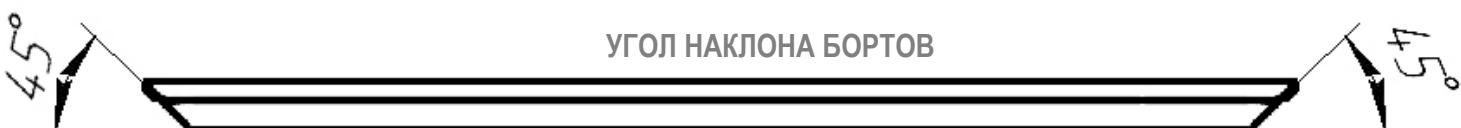
3. Технические характеристики.

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)	800 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол наклона двух бортов	под 45 градусов
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Тип перфорации	Rv
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм
Вес противня	1,77 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.

Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, которые могут стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Перед применением противень с антипригарным покрытием полностью высушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

3. При работе с противнями применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. Запрещается подвергать противни механическому воздействию.

4. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать противень, загружая слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на противень не должна превышать 5 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.

5. Температурные условия. Противень предназначена для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения.

Не нагревать противень без продукции.

Не нагревать на открытом огне.

6. При работе с противнем необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

7. Хранить противни вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение противней одноблочной (прямой) укладкой один на один бортами вверх со специальной прокладкой между ними в ровную стопку высотой не более 500 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность противня перфорированного с антипригарным покрытием.

7. Гарантия.

Гарантийный срок на противень составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.



кондитерским и хлебопекарским производством изготавливаем противни и формы для выпечки с отборками. Изделия кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для кейфогенераторов и кондитерских предприятий, а также для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.
Заявление о технической компетентности и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат акредитации № РОСС RU.009.21.11443, действительное до 07.04.2016.
Гигиеническая характеристика продукции
Согласно протоколу № 777/777/ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы продукции: Изделия хлебопекарные и кондитерские формы для выпечки с замесом (в.т. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т. с антипригарным покрытием), листы кондитерские (в.т. с антипригарным покрытием), венчики и лотки для вибромальных машин, были подвергнуты испытаниям по показателям, близким к соответствию требованием Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического контроля к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), установленным в соответствии с Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим нормативом № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16). Решением Комиссии тимковского союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16) установлено:
Внешние показатели (фрагмент):
Определенный показатель ЦПК и формы для фрагмента (фрагмента) Результаты испытаний
Органолептические показатели подовых вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 15%
Запах (баллы) не более отсутствует
Привкус не определяется отсутствует
Моль не допускается отсутствует
Осадок не допускается отсутствует
Санитарно-химические показатели
Массовая среда – дистиллированная вода
Время экспозиции 24 часа. Температура затворенного раствора 24°C (далее коммивояж)
Фториды, мг/л, не более 0,5 <0,01
Формальдегид, мг/л, не более 0,1 <0,01
Гексам, мг/л, не более 0,1 <0,01
Гептак, мг/л, не более 0,1 <0,01
для фрагмента (сталь)
Органолептические показатели подовых вытяжек при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в количестве более 15%
Запах (баллы) не более отсутствует
Привкус не определяется отсутствует
Моль не определяется отсутствует
Осадок не допускается отсутствует

Санитарно-химические миграционные показатели
Массовая среда – дистиллированная вода
Время экспозиции 24 часа. Температура затворенного раствора 24°C (далее коммивояж)
Железо, мг/л, не более 0,5 <0,01
Магний, 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 установлено, что изделия из хлебопекарного и кондитерского форм для выпечки и застеклен (в.т. с антипригарным покрытием), формы для выпечки лотков (в.т. с антипригарным покрытием), листы кондитерские (в.т. с антипригарным покрытием), венчики и лотки для вибромальных машин, отвечают требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического норматива, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), установленным в соответствии с Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим нормативом № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16) и установлено:

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены в соответствии с требованиями, указанными в соответствия с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), установленным в соответствии с Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим нормативом № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16), с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), установленным в соответствии с Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим нормативом № 299 от 28.05.2010 (Г.П. Раздел 16).

Наименование экспертизы: Экспертное заключение ведено для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Заключение подписано: (специальность) (подпись) (фамилия)