



Противень 4 борта перфорированный с антипригарным покрытием 4 борта под 45 градусов Алюминий 2,0 мм



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Описание, область применения.

Алюминиевый перфорированный противень предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки легких мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий, а также их охлаждения и заморозки. Подходят для сушки и заморозки полуфабрикатов, ягод и снеков.

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.

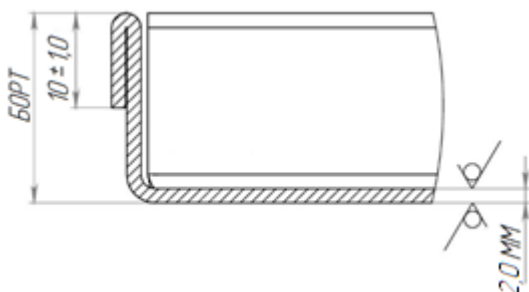
Все борта противня наклонены под 45 градусов, что обеспечивает оптимальную конвекцию при выпечки мелкоштучной продукции и сушки снеков и ягод. Углы противня открыты (без сварки), скошены для обеспечения безопасности, за счет этого противень легко чистится. Борта с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) для повышения жесткость и увеличения срока эксплуатации. Благодаря своей конструкции противни компактно штабелируются.

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, камерах охлаждения и заморозки, автоматических линиях.

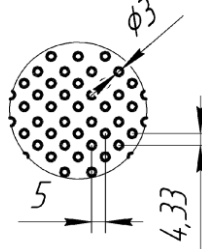
2. Особенности.

- перфорация Rv 3-5 мм;
- с открытыми углами;
- борта под 45 градусов с отбортовкой;
- двухслойное антипригарное покрытие.

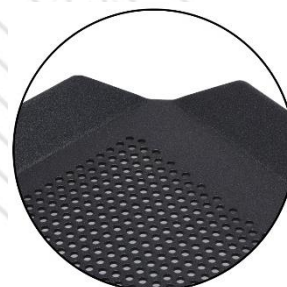
Борт с отбортовкой



Перфорация
Rv 3-5



Открытый угол



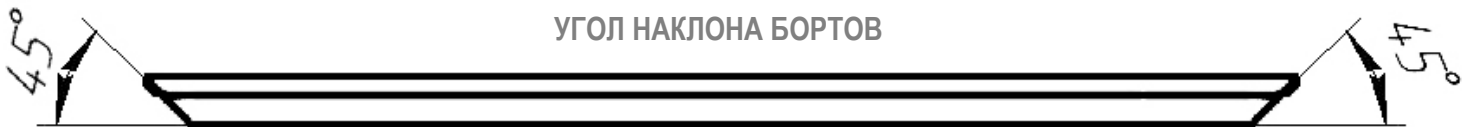
3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой 2,0 мм
Покрытие	антипригарное двухслойное
Толщина покрытия	30±5 мкм

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	до 800 мм
Длина (внешний габарит)	до 800 мм
Высота (внешний габарит)	от 20 до 100 мм
Количество бортов	4 борта
Угол наклона бортов	под 45 градусов
Углы	открытые (без сварки)
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Тип перфорации	Rv
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм



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.
- 4. Просушить.

5. Условия эксплуатации.

Температура эксплуатации	от - 40° С до + 240° С
--------------------------	------------------------

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня 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 в один бортами вверх в ровную стопку высотой не более 200 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 межведомственное агентство
Федеральной государственной безопасности управление здравоохранения
Головной научной группы и заведующего**

О Р Г А Н И С Т И К С К И И

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Песчаный переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 196-6277

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.17/0138

Заведующий научной группой и член Органа инспекции
М.А. Пискунов

от 05.09.16 № 20 по 08.10.16

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 069/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-исполнитель: ООО «ЦЕНТРИВШЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перовский м-р, Советская ул.,
д. 27,
Получатель: ООО «ЦЕНТРИВШЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Перовский м-р, Советская ул.,
д. 27
Наименование продукции: Ионитеры хлоробактерицидные и коллоидсерые: формы для вытечки и заморозки (в т.ч. с антигигириным покрытием), формы для вытечки хлоба (в т.ч. с антигигириным покрытием), противни и листы коллоидсерые (в т.ч. с антигигириным покрытием), ведра и лопаты для кибаловских машин.

Объект применения: Коллоидсерые и хлоробактерицидные производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение, 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Определяющий фактис ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3-008859-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы коллоидсерые, противни перфорированные, ведра и лопаты изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, AISI 304 и пищевого алюминия. Для более полной эксплуатации и

кондитерском и хлебобулочном производстве изготовлением продукции и формы для выпечки с «обратной» лопатой (протекторы, формочки и лопатки кондитерские и лопатки кондитерские предназначены не только для хлебобулочной и кондитерских предприятий, а так же для кондитеров пizzerии, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Законные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевского филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС. RU.0001.211143 действителен до 07.04.2016г.

III ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/77/10-045 от 18.07.2016г. АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского производства для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарными покрытиями), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием) и лопатки кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), лопатки и лопатки для добавочных масел, были подвергнуты испытанию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), упр. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. 1, п. 1.1, п. 1.2).

Вещества, показатели (факторы):

Определяемый показатель	НДЗ и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фрагменты)		
Органолептические показатели запаха вытаскив при исследовании материалов, предельных значений для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%	не более 1	отсутствует
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Осязок	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические показатели		
Медианная среда – деструктурирование воды		
Время экспозиции 24 часа. Температура зидовичного раствора 24°С (далее констатиция)		
Фториды, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегиды, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексам, мг/л, не более	0,1	<0,01
Геттам, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели запаха вытаскив при исследовании материалов, предельных значений для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Осязок	не допускается	отсутствует

Санитарно-гигиенические микробиологические показатели		
Мокрая среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура палочного раствора 24°С (далее комнатная)		
Железо, мг/л, не более	0,5	<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 клебокаварного и кожаного, формы для вышивки и заготовки (в т.ч. с антигигиеническим покрытием), формы для вышивки х/б, в т.ч. с антигигиеническим покрытием и лотки для кондитерских (в т.ч. с антигигиеническим покрытием), иглы и лопатки для вязальных машин, отклонений от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), нет. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т. II, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол анализа указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили государственной организацией, высланные в соответствии с требованиями действующим нормативно-методическим документам, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проводится в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю) нет. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция, соответствующ (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), нет. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т. II, 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) _____
_____ (подпись)
_____ (подпись)

_____ Дюва В.В. _____
(подпись)