



## Противень со съемным бортом Алюминий 1,5 мм



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

### 1. Назначение, область применения.

Противень со съемным бортом из пищевого алюминия предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, сборки тортов, витринной выкладки, транспортировки и хранения готовой продукции и полуфабрикатов.

Противень изготовлен из пищевого алюминия, устойчивого к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающего в химические реакции с продуктами питания. Это позволяет использовать противень на протяжении многих лет без потери качества материала и без вреда для продуктов.

Противень с четырьмя бортами, один борт по меньшей стороне съемный — это облегчает выемку готовых изделий.

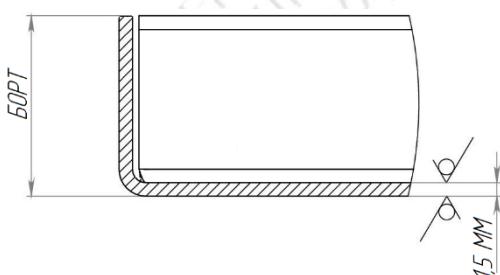
Углы противня сварены аргонодуговой сваркой, борта без отбортовки, возможно изготовление с отбортовкой, которая повышает жесткость противня.

Подходит для использования в печах, тележках, расстоечных шкафах, камерах охлаждения.

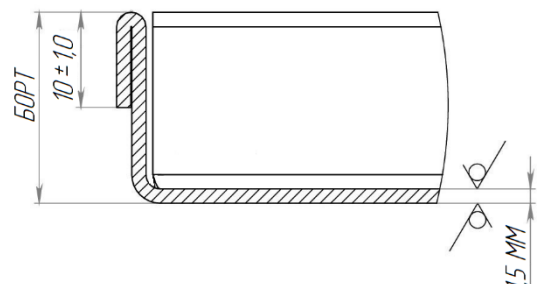
### 2. Особенности.

- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- съемный борт по меньшей стороне;
- борта без отбортовки.

Борт без отбортовки



Борт с отбортовкой



### 3. Технические характеристики.

#### ПАРАМЕТРЫ

Материал изготовления	Алюминий
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	без покрытия
Количество бортов	4 борта
Съемный борт	один по меньшей стороне
Угол бортов	под 90 градусов
Отбортовка (загиб борта)	без отбортовки

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 + 250 <sup>0</sup> С
Температура охлаждения	до - 40 <sup>0</sup> С
Максимальная распределенная нагрузка	до 5 кг

#### 6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня со съемным бортом необходимо соблюдать следующие правила:

1. 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. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности противня.

Перед применением противень просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.

2. При работе с противнями применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия.

Запрещается подвергать противни механическому воздействию.

3. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня для исключения неравномерного нагрева и последующей деформации.

4. Температурные условия. Противень предназначена для работы при температуре от -40 до +250<sup>0</sup> С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

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

6. Хранить противни вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение противней перекрестной укладкой в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности, предварительно сняв съемный борт.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность противня.

## 7. Гарантия.

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

  
**Федеральное медико-биологическое агентство**  
**Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения**  
**Головной центр гигиены и эпидемиологии**

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

**АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ**  
 № RA.RU.710138

**УТВЕРЖАЮ**  
 Заместитель руководителя Органа инспекции  
 А.И. Петухов  
 М.п.

от 05 05 20 16 г. № 63217/2016

**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-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 хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебопекарное производство  
 Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление, 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-34908550-2014.

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

кондитерском и хлебопекарном производстве изготовленные противни и формы для выпечки и заморозки. Виды противней, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для общественного питания, ресторанов, кафе, столовых и т.д.

Заключенные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РА.СМ.К1.0001.211143 действителен до 07.04.2016.

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области», типовые образцы продукции: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были подвергнуты исследованию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

**Вещества, выявленные (факторы):**

Образовательный показатель	ТЦС и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (формы/лист)		
Органолептические показатели водных вытравок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с площадью более 15%		
Внеш (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно-микробиологические показатели		
Моющая среда — дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°С (защитная оболочка)		
Фториды, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гептин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гептин, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели водных вытравок при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с площадью более 15%		
Внеш (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

Санитарно-микробиологические показатели

Моющая среда — дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°С (защитная оболочка)

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: Инвентарь хлебопекарный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были подвергнуты исследованию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16) не установлено.



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

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (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-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

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


  
 (подпись) (подпись)

Дюка В.В.  
 (подпись)