



Противень перфорированный волнистый с антипригарным покрытием Алюминий 1,5 мм



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

1. Описание, область применения.

Противень перфорированный волнистый с антипригарным покрытием предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки багет, круассанов, рулетов и других хлебобулочных и кондитерских изделий, а также охлаждения и заморозки.

Противень изготовлен из пищевого 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.

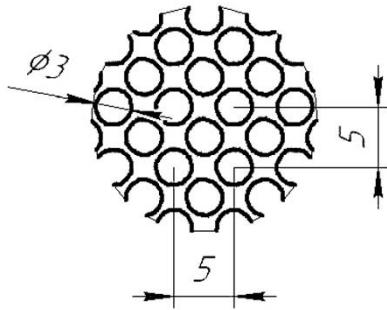
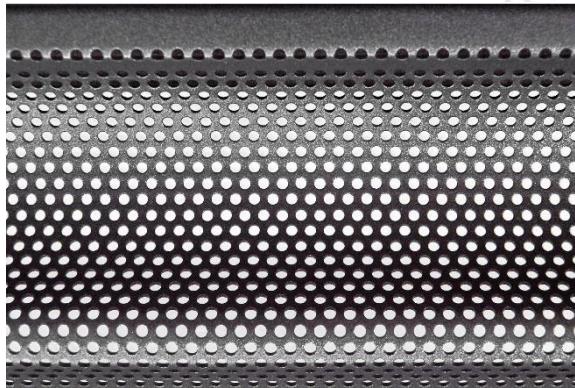
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, это делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

Подходит для использования в печах, пароконвектоматах, расстоячных шкафах, камерах охлаждения и заморозки.

2. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное
Толщина покрытия	17±3 мкм
Основа покрытия	PTFE
Тип перфорации	Rv 3-5
Размер отверстия перфорации	ø 3 мм
Исполнение волны	круглые волны
Глубина волны	от 20 до 30 мм



Противни изготавливаются согласно ТУ-28.93.15-002-34908550-2020 от 19.01.2021 года.

3. Варианты изготовления.

НА ПОЛОСЕ

Сторона волны	открытая
Усиление	полоса толщиной 2,0 мм
Крепление волны	сварка

НА ПРОФИЛЕ

открытая
профиль 20x10x1,5 мм
заклепки из нержавеющей стали

С БОРТОМ

закрытая
уголок алюминиевый



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.

Температурный режим

от - 40⁰ С до + 240⁰ С

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня перфорированного волнистого 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. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.

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

6. При работе с противнem 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 со специальной прокладкой между ними в ровную стопку высотой не более 600 мм без смещений, на ровной поверхности.

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.

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

контактном и свободножаром производстве изготовленных притяжки и формы для выпечки с отверстиями. Наша притяжка, формы, ватники и лодочки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а также для конфетных пекарен, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Зависимое свидетельство о технической компетентности и независимость: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (г. Орехово-Зуево) № РОСС RU.0001.101143 действует до 07.04.2016 г.

ОБЩЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ФД-04-05 от 18.03.2013г. АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» (г. Орехово-Зуево) на изделия из полимерных материалов, хлебобулочных изделий и форм для выпечки (закрытые (б/з), с антипригарным покрытием) и листы кондитерские (б/з, с антипригарным покрытием), установлены следующие показатели качества и соответствия заявленным по показателям безопасности на соответствие требованиям Единас Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контроль), утвержденным Комиссией таможенного союза 299 от 23.03.2010г (п. 6, раздел 18).

Вспомогательные показатели (факторы):

Определение показателя	Цена/ норма	Результаты испытаний
Форма (фотография)	али фрагмента (фотографии)	
Органические показатели вследствии вытяжки при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и влажностью более 15%		
Запах (бледна)	не более 1	отсутствует
Прикус:	не допускается	отсутствует
Мягкость:	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические показатели		
Модельная зерна - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура залежного раствора 24°C, далее консервация		
Формы, н/з, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, н/з, не более	0,1	<0,01
Гексалин, н/з, не более	0,1	<0,01
Гептамин, н/з, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органические показатели вследствии вытяжки при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и влажностью более 15%		
Запах (бледна)	не более 1	отсутствует
Прикус:	не допускается	отсутствует
Мягкость:	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно - микробиологические показатели		
Молочная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура затворенного раствора 24°C (далее команда)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарный), мг/л, не более	9,1	<0,01
Никель, мг/л, не более	9,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентаря хлебопекарного и кондитерского форм для выпечки и захоронения (б/у ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (б/у ч. с антипригарным покрытием), ротиши и листы кондитерские (б/у ч. с антипригарным покрытием), лепешки и листы для выпечки пирожных, кексов, булочек, пирогов, пирожных, плюшевиков, пирожных и пирожков и гигиеническим требованиям к товарам, изложенным санитарно-эпидемиологическим надзору (контроль), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16) (б) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции передан в методы испытания, имеющие данное Испытания проведены аккредитованной организацией, включающей в компетенцию заявленных абитуриентов нормативно-технических документов, результаты зарегистрированы в сформулированным образом и приемлемы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проводятся в соответствии с действующими Единими санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Гл. II, Раздел 16), с использованием методов и методик, указанных в уточненном порядке.

Предприятие 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 (Гл. II, Раздел 16).

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



Зубарев А.В.
(специальность) (подпись)

Дона В.В.
(фамилия)