



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 использования пищевой бумаги.

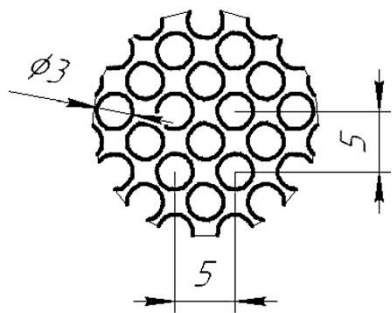
Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, это делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

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

2. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное
Толщина покрытия	30±5 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	НА ПРОФИЛЕ	С БОРТОМ
Сторона волны	открытая	открытая	закрытая
Усиление	полоса толщиной 2,0 мм	профиль 20x10x1,5 мм	уголок алюминиевый
Крепление волны	сварка	заклепки из нержавеющей стали	сварка



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 - 40° С до + 240° 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 предназначена 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 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 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.

Федеральное научно-техническое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Надзор России в метрологии»
Главный центр гигиены и эпидемиологии

Организация изготовитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141669, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27;
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141669, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27

Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для хлебобулочных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявка; 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 5131-001-3498859-2016.

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

кондитерское и хлебобулочное производство инвентарем противни и формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РХ.55. RU.0001.21111.43 действителен до 07.04.2016

1. ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ 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» провело экспертизу продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для хлебобулочных машин, были проведены испытания 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 (г.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы):	ЦУС и нормы	Результаты испытаний
Органические соединения	для фрагмента (фрагмент)	
Органические соединения в составе упаковки при исследовании материалов, предназначенных для контакта		
Запах (баллы)	с пищевыми продуктами в количестве более 15%	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Свинец	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические микробиологические показатели		
Микробная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зативного раствора 24°С (далее – комбинат)		
Формен, м/г, не более	0,5	<0,01
Грибная, м/г, не более	0,1	<0,01
Грибная, м/г, не более	0,1	<0,01
Грибная, м/г, не более	0,1	<0,01

для фрагмента (стала)

Органические соединения в составе упаковки при исследовании материалов, предназначенных для контакта

Вещества, показатели (факторы):	ЦУС и нормы	Результаты испытаний
Органические соединения	для фрагмента (фрагмент)	
Органические соединения в составе упаковки при исследовании материалов, предназначенных для контакта		
Запах (баллы)	с пищевыми продуктами в количестве более 15%	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Свинец	не допускается	отсутствует

Санитарно – химические микробиологические показатели

Микробная среда – диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура зативного раствора 24°С (далее – комбинат)

Вещества, показатели (факторы):	ЦУС и нормы	Результаты испытаний
Органические соединения	для фрагмента (фрагмент)	
Органические соединения в составе упаковки при исследовании материалов, предназначенных для контакта		
Запах (баллы)	с пищевыми продуктами в количестве более 15%	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Свинец	не допускается	отсутствует

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки хлеба (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 хлебобулочных машин, отосланных от требований Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующего нормативно-методического документа, результаты зафиксированы и оформлены надлежащим образом и приложены 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 (г.п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция, соответствующая (не соответствующая) Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.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).

Специальность (подпись) (фамилия)