



Лоток для заморозки Алюминий 1,5 мм



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

1. Назначение, область применения.

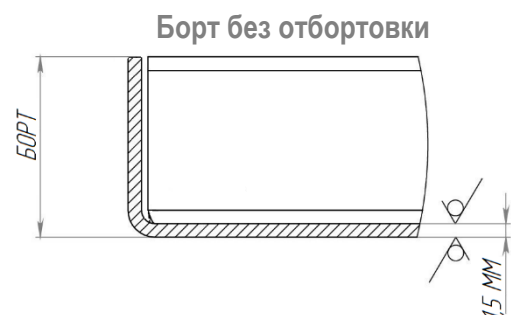
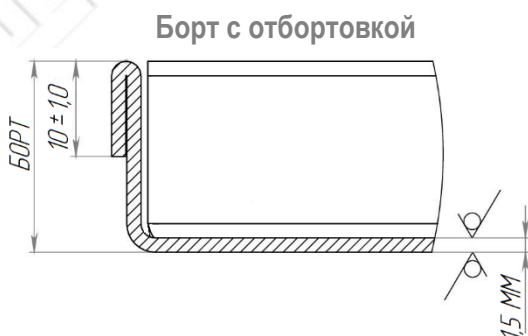
Лоток для заморозки из алюминия предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для заморозки в блоки мяса, рыбы, субпродуктов.

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

Подходит для использования в камерах охлаждения и шоковой заморозки.

2. Особенности.

- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- борта под 90 градусов;
- борт с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышает жесткость и обеспечивает длительный срок эксплуатации.



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления

Алюминий

Толщина металла

1,5 мм

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	от 100 до 800 мм
Длина (внешний габарит)	от 200 до 1000 мм
Высота (внешний габарит)	от 20 до 100 мм
Крышка	без крышки
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Сварка	аргонодуговая

Лоток 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.

Температурный режим	от - 40° С до + 240° С
---------------------	------------------------

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации лотка для заморозки необходимо соблюдать следующие правила:

1. Очистка и уход. Мыть изделие 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.

Перед применением лоток просушить.

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

Запрещается подвергать лотки механическому воздействию.

3. Температурные условия. Лоток 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.

4. При работе с лотком необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить лотки одноблочной (прямой) укладкой один на один в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность лотка для заморозки.

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

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель руководителя Органа инспекции

 А.И. Потухов
 М.п.

от «15» 05 20 16 г. № 63207/2016

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. Такие противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для кафе, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Законные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РА.С.С.КI.0001.211183 действителен до 31.01.2017г.

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), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были исследованы в соответствии с требованиями 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, показатели (факторы):	ПДК в норме	Результаты измерений
для фрагмента (формы/лист)		
Органолептические показатели водных выделков при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Взвеш. (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует
Санитарно-микробиологические показатели		
Мясная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа, Температура дилуэционного раствора >24°C (защитная колония)		
Флора, м.г./г, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/г, не более	0,1	<0,01
Генетик, м.г./г, не более	0,1	<0,01
Генетик, м.г./г, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели водных выделков при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Взвеш. (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Запах	не допускается	отсутствует

Санитарно-микробиологические показатели

Мясная среда - дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа, Температура дилуэционного раствора >24°C (защитная колония)

Железо, м.г./г, не более	0,5	<0,01
Марганец, м.г./г, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), м.г./г, не более	0,1	<0,01
Никель, м.г./г, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типового образца: 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, отклонений 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 (п. II, Раздел 16) не установлено.



Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводила аккредитованная организация, включенная в соответствии с требованиями действующего 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)
 (фамилия)