



Хлебная форма с антипригарным покрытием Алюминий



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

1. Описание, область применения.

Хлебная форма из алюминия с антипригарным покрытием предназначена для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки формового хлеба. В формах можно выпекать белый и ржаной хлеб, кексы, булочки и многое другое.

Изготовлена из пищевого алюминия, который устойчив к коррозии, воздействию высоких температур и не вступает в химические реакции с продуктами питания. Толщина металла от 1,5 мм или 2,0 мм, благодаря чему форма не деформируется в условиях интенсивного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. Также это обеспечивает высокую теплопроводность, равномерное распределение тепла по всей поверхности и быстрый прогрев, гарантируя идеальное качество выпечки с мягким мякишем и тонкой хрустящей коркой.

Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги. К тому же, значительной становится экономия времени и воды на очистку, достаточно протереть форму, и она снова готова к использованию.

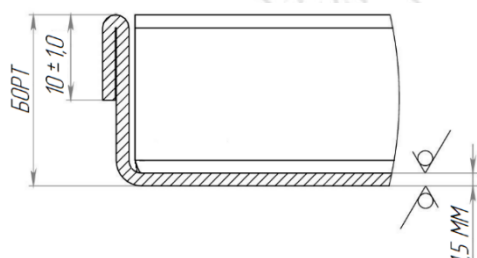
Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Форма с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону), что придает дополнительную жесткость и безопасность эксплуатации.

Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, расстоечных шкафах, тележках.

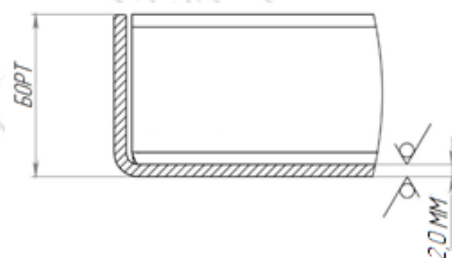
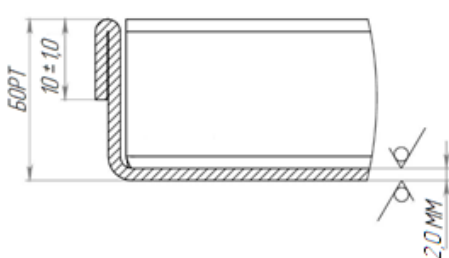
2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- двухслойное антипригарное покрытие;
- изготовление в двух вариантах толщины металла: 1,5 или 2,0 мм
- с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) по периметру при толщине металла 1,5 мм.

С ОТБОРТОВКОЙ



БЕЗ ОТБОРТОВКИ



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий
Толщина металла	1,5 или 2,0 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное
Толщина покрытия	30±5 мкм
Основа покрытия	на водной основе PTFE

ПАРАМЕТРЫ

Ширина	от 50 до 200 мм
Длина	от 50 до 1000 мм
Глубина	от 50 до 150 мм
Крышка	без крышки
Сварка	лазерная

Формы 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 хлебной формы необходимо соблюдать следующие условия:

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 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 форму с антипригарным покрытием полностью высушить.
2. При работе с формой применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
3. Температурные условия. Форма 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.

5. Хранить формы установив на дно. Допускается хранение многоблочной (перекрестной) укладкой со специальной прокладкой между рядами в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

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 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. Петухов
М.п.

от «05» 05 20 16 г.

№ 63217/2516

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

[illegible]

Самостоятельные химические микробиологические исследования		
Модельная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температурный диапазон: +20°C (длина экспозиции)		
Железо, мкг, не более	0,3	<0,01
Марганец, мкг, не более	0,1	<0,01
Углерод (суммарный), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитраты, мкг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типового образца: Института сельскохозяйственного и лесохозяйственного факультета и заводов (г.п.г.) с антропогенной нагрузкой, формы для выноса хлеба (г.п.г.) с антропогенной нагрузкой/деградации и листья шпината (г.п.г.) с антропогенной нагрузкой, шпината и листьев для кабачков, капусты, отслоений от тротуарной плитки. Единицы санитарно-микробиологического и гигиенического требований к товару, подлежащему санитарно-микробиологическому контролю (контроль), утв. Республикой Коммунальное хозяйство № 299 от 28.05.2010 (г.п.г. № 18) не установлено.

Протокол испытаний указывающий обр. образцы, отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводятся в соответствии с требованиями, установленными в соответствии с требованиями действующего нормативно-методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертная процедура в соответствии с действующими Единицами санитарно-микробиологического и гигиенического контроля (контроль), утв. Республикой Коммунальное хозяйство № 299 от 28.05.2010 (г.п.г. № 18), использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Предусмотренный (гигиенический) Единицы санитарно-микробиологического и гигиенического контроля (контроль), утв. Республикой Коммунальное хозяйство № 299 от 28.05.2010 (г.п.г. № 18).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия модели санитарно-микробиологического и гигиенического контроля к товару, подлежащему санитарно-микробиологическому контролю (контроль).

Директор В.В.

(подпись)

(подпись)

(подпись)