



Форма для мясного хлеба с антипригарным покрытием Алюминий 2,0 мм



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

1. Описание, область применения.

Форма для мясного хлеба из алюминия с антипригарным покрытием предназначена для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки мясного хлеба. В формах можно выпекать не только мясной хлеб, но запекать мясные рулеты и паштеты.

Форма изготовлена из пищевого алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусные и качественные блюда. Толщина металла 2,0 мм, благодаря чему не деформируется в условиях интенсивного использования на производстве. Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Углы формы сварены аргонодуговой сваркой.

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.

Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, копильно-варочных камерах, тележках. Наша форма для выпечки мясного хлеба - надежное и эффективное оборудование для Вашего производства.

2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- двухслойное антипригарное покрытие;
- аргонодуговая сварка.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	2,0 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внутренний размер)	от 60 до 300 мм
Длина (внутренний размер)	от 60 до 1000 мм
Глубина (внутренний размер)	от 50 до 180 мм
Крышка	без крышки
Сварка	аргонодуговая

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 формы для мясного хлеба с антипригарным покрытием необходимо соблюдать следующие условия:

1. Перед первым использованием промыть форму мягким моющим средством в теплой проточной воде, просушить.
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 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 просушить.

3. При работе с формой применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
4. 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. При работе с формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
6. 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.

Самостоятельное исследование		
Модельная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температурный диапазон раствора 24°C (таблетки растворяются)		
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
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний техника обработки. Испытания с использованием конструктивных форм для выщелачивания (в т.ч., с антидиффузионной обработкой) и формы для выщелачивания (в т.ч., с антидиффузионной обработкой) и формы для выщелачивания (в т.ч., с антидиффузионной обработкой) и формы для выщелачивания (в т.ч., с антидиффузионной обработкой).

Протокол испытания указывающего образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данными. Испытания проводятся в соответствии с требованиями, изложенными в соответствии с требованиями к качеству продукции, полученными данными.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проводились в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Уточнение: Единые санитарно-гигиенические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. № 16).

Предоставленные образцы (в соответствии с Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. № 16).

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

 _____
 «_____» _____ г.
 (подпись)

(подпись)

(подпись)