



## Форма для тостового хлеба 110x200x110 Нержавеющая сталь



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

### 1. Описание, область применения.

Форма тостовая из нержавеющей стали предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки тостового и обычного хлеба. В тостовых формах можно выпекать не только хлеб, но и различные десерты: круассаны, кексы, капкейки, булочки и многое другое.

Изготовлена из пищевой нержавеющей стали, которая устойчива к коррозии, воздействию высоких температур и не вступает в химические реакции с продуктами питания. Изготавливается из металла толщиной 1,0 мм, благодаря чему отлично держит форму и не деформируется в условиях интенсивного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Крышка-пенал легко одевается и хорошо прижимает, благодаря чему выпечка получается идеальной формы. За счет толщины металла 1,0 мм форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрый и равномерный прогрев, позволяет достичь идеального качества выпечки, с пропеченным мякишем и удивительно тонкой корочкой.

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

### 2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- устойчивость к высоким температурам;
- удобная и надежная крышка-пенал.

### 3. Технические характеристики.

#### МАТЕРИАЛ

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь |
| Толщина металла       | 1,0 мм            |
| Покрытие              | без покрытия      |

ПАРАМЕТРЫ

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Ширина (внутренний размер) | 110 мм     |
| Длина (внутренний размер)  | 200 мм     |
| Высота (внутренний размер) | 110 мм     |
| Крышка                     | пенал      |
| Сварка                     | контактная |
| Вес формы                  | 1,07 кг    |
| Рекомендуемый вес теста    | 569г       |

Вес теста - усредненный показатель, полученный опытным путем, и может отличаться в зависимости от используемых ингредиентов и технологий приготовления.

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, просушить.
4. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при t~220-250° С 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| Температура эксплуатации | от - 40° С до + 250° С |
|--------------------------|------------------------|

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тостовой 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, 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 форму просушить.

2. 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.
3. Температурные условия. Форма предназначена для работы при температуре от -40 до +250° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.
4. При работе с формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
5. Хранить формы установив на дно. Допускается хранение одноблочной (прямой) укладкой одну на одну в ровную стопку высотой не более 500 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность формы для выпечки тостового хлеба.

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

от «05» 05 20 16 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель руководителя Органа инспекции  
М.п. А.И. Петухов

№ 63217/2016

**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

кондитерские и хлебопекарные производственные процессы и формы для выпечки с оборотной. Наши противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для кондитерских магазинов, ресторанов, кафе, столовых и т.д.

Законные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211143, действующий до 31.08.2016

**ФИЗИЧЕСКАЯ 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 подвергнуты испытаниям 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 (П.п. II, Раздел 16).

| Вещества, показатели (факторы):                                                                                                                       | ПДК в форме    | Результаты испытаний |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (фторопласт)</b>                                                                                                                     |                |                      |
| Органолептические показатели: запах, вытекание при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                         | не более 1     | отсутствует          |
| Прочность                                                                                                                                             | не допускается | отсутствует          |
| Муть                                                                                                                                                  | не допускается | отсутствует          |
| Осадок                                                                                                                                                | не допускается | отсутствует          |
| <b>Санитарно - эпидемиологические показатели</b>                                                                                                      |                |                      |
| Микробная среда - дециллогированная вода                                                                                                              |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее констатируется)                                                                  |                |                      |
| Формин, мкг, не более                                                                                                                                 | 0,3            | <0,01                |
| Фторин, мкг, не более                                                                                                                                 | 0,1            | <0,01                |
| Гексин, мкг, не более                                                                                                                                 | 0,1            | <0,01                |
| Геттин, мкг, не более                                                                                                                                 | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (сталь)</b>                                                                                                                          |                |                      |
| Органолептические показатели: запах, вытекание при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                         | не более 1     | отсутствует          |
| Прочность                                                                                                                                             | не допускается | отсутствует          |
| Муть                                                                                                                                                  | не допускается | отсутствует          |
| Осадок                                                                                                                                                | не допускается | отсутствует          |

Санитарно - эпидемиологические показатели

Микробная среда - дециллогированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (далее констатируется)

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Железо, мкг, не более          | 0,3 | <0,01 |
| Марганец, мкг, не более        | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), мкг, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мкг, не более          | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: 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, соответствия 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.п. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились в соответствии с требованиями, выданными в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены в установленном порядке.

**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.п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция соответствует (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.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)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(подпись)