



Форма для треугольного хлеба Нержавеющая сталь



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

1. Описание, область применения.

Форма для треугольного хлеба из нержавеющей стали предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлеба, кексов, рулетов, позволяя создавать изделия треугольной формы, добавляя оригинальности вашим рецептам.

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.

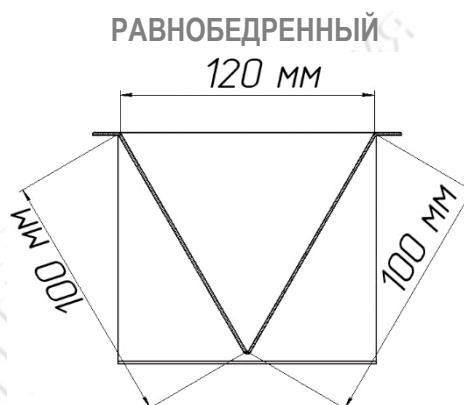
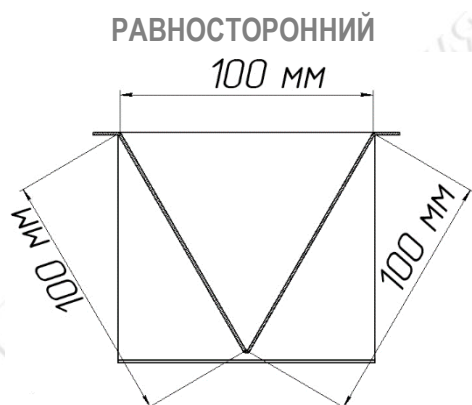
МАТЕРИАЛ

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

ПАРАМЕТРЫ

Длина (внутренний размер)	от 100 до 600 мм
Глубина (внутренний размер)	от 70 до 200 мм
Ширина (внутренний размер)	от 80 до 200 мм
Стороны треугольника	от 80 до 200 мм
Тип треугольника*	равносторонний или равнобедренный
Крышка	пенал
Сварка	аргонодуговая

*Типы треугольника



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 $t \sim 220-250^{\circ} \text{C}$ 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура эксплуатации	от -40°C до $+250^{\circ} \text{C}$
--------------------------	--

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации тостовой формы для выпечки треугольного хлеба 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.

- 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.
- 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.
- При работе с формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
- Хранить формы установив на дно. Допускается хранение одноблочной (прямой) укладкой одну на одну с закрытыми крышками 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 треугольного 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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.П.

от 15 05 20 16 г. № 632/17/2016

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 с антипригарной Пшан протини, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для кафе, ресторанов, столовых и т.д.

Заказные сведения о технической компетенции и надежности: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РА.СМ. RU.0001.2111143 действителен до 07.04.2016

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы продукции: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского 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 (г. П., Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы)	ПДК в партии	Результаты испытаний
для фрагмента (формы)		
Органолептические показатели в виде запаха при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно – химические мигрирующие показатели		
Мясная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – композит)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексан, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гептан, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели в виде запаха при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

Санитарно – химические мигрирующие показатели
Мясная среда – диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее – композит)

Железо, мг/л, не более	0,2	<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 типовых образцов: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского: 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, отличенный 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., Раздел 16) не устанавливаются.


Протокол испытаний указанного образца продукции отвечает условиям и методам испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы в официальном порядке и применены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена 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 (г. П., 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 (г. П., 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)