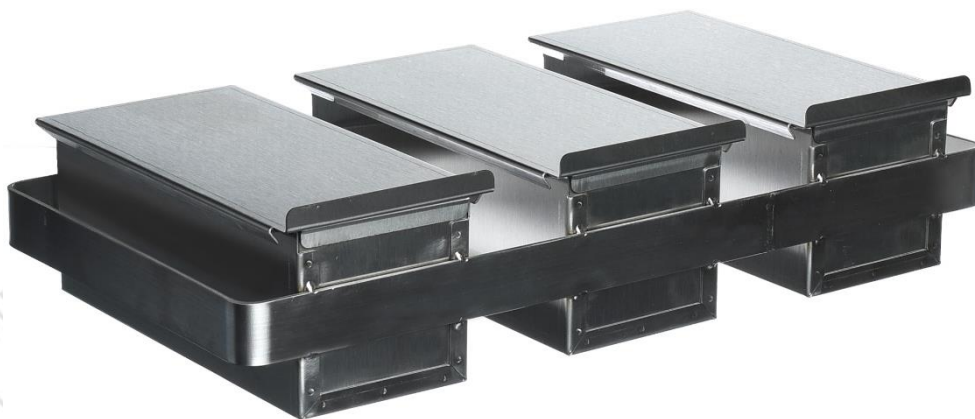




## **Кассета для тостового хлеба 600x230x134 3 формы (120x220x120) Нержавеющая сталь**



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

### **1. Описание, область применения.**

Форма тостовая из нержавеющей стали в кассетной сборке 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. Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, расстоечных шкафах, тележках.

Изготавливается из пищевой нержавеющей стали, которая устойчива к коррозии, воздействию высоких температур и не вступает в химические реакции с продуктами питания. Формы из металла толщиной 1,0 мм, ручка и обвязка толщиной 3,0 мм, благодаря чему кассета отлично держит форму и не деформируется в условиях интенсивного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Индивидуальные крышки обеспечивают идеальный прижим и форму выпечки. Благодаря толщине металла, формы обеспечивают высокую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев. За счет расстояния между формами, прогревание форм происходит снаружи и изнутри, что не только ускоряет процесс выпечки, но и предотвращает образование зон с недостаточным прогревом, обеспечивая равномерное качество выпечки как в крайних, так и в средних формах, позволяет достичь идеального качества выпечки, с пропеченным мякишем и удивительно тонкой корочкой.

#### **ПРЕИМУЩЕСТВА КАССЕТНОЙ СБОРКИ:**

- нет необходимости использовать дополнительное оборудование (противень) для установки в тележку или печь;
- позволяет быстро и удобно перемещать сразу несколько форм;
- удобнее и быстрее загружать заготовки и выгружать готовую продукцию сразу из нескольких форм, а не по одной.

### **2. Особенности.**

- профессиональное качество изготовления;
- устойчивость к высоким температурам;
- удобные и надежные крышки.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

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

ПАРАМЕТРЫ

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Длина (внешний размер)          | 600 мм                 |
| Ширина кассеты (внешний размер) | 230 мм                 |
| Высота (внешний размер)         | 134 мм                 |
| Крышка                          | индивидуальные - пенал |
| Количество форм в кассете       | 3                      |
| Ширина (внутренний размер)      | 120 мм                 |
| Длина (внутренний размер)       | 220 мм                 |
| Высота (внутренний размер)      | 120 мм                 |
| Ручка                           | две по 30 мм           |
| Сварка                          | контактная             |
| Вес кассеты                     | 4,98 кг                |

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<sup>0</sup> С 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

|                          |                                                |
|--------------------------|------------------------------------------------|
| Температура эксплуатации | от - 40 <sup>0</sup> С до + 250 <sup>0</sup> С |
|--------------------------|------------------------------------------------|

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации кассеты для тостового 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 кассету просушить.

2. При работе с кассетой применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать кассету механическому воздействию.

3. Температурные условия. 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 кассетой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить кассеты установив на дно. Допускается хранение одноблочной (прямой) укладкой одну на одну с закрытыми крышками в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность кассеты 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

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

от «25» 05 20 16 г. № 632/13/16

**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

Замечание: кондитерские и хлебопекарные противни, противни и формы для выпечки с оборотной. Шпатель противня, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для кондитерских и кондитерских изделий, а так же для кондитерских изделий, десертов, хлеба, сладостей и т.д.

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АНЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21H13.001, действующий до 31.03.2018.

| Вещества, показатели (факторы):                                                                                                                               | ПДК в норме    | Результаты испытаний |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (фторопласт)</b>                                                                                                                             |                |                      |
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                                 | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%                                                  |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                                 | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| <b>Санитарно - гигиенические показатели</b>                                                                                                                   |                |                      |
| Микробная среда - децимализованная вода                                                                                                                       |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (далее колониями)                                                                               |                |                      |
| Формен, мкл, не более                                                                                                                                         | 0,3            | <0,01                |
| Формен, мкл, не более                                                                                                                                         | 0,1            | <0,01                |
| Генит, мкл, не более                                                                                                                                          | 0,1            | <0,01                |
| Генит, мкл, не более                                                                                                                                          | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (сталь)</b>                                                                                                                                  |                |                      |
| Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15% |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                                 | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Запах при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%                                                  |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                                 | не более 1     | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                                          | не допускается | отсутствует          |

Санитарно - гигиенические показатели

Микробная среда - децимализованная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (далее колониями)

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Железо, мкл, не более          | 0,3 | <0,01 |
| Мартен, мкл, не более          | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), мкл, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мкл, 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, соответствующие требованиям Единых Санитарно-гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились в соответствии с требованиями Единых Санитарно-гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому 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.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому 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 (соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому 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-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
(подпись)  
(подпись)