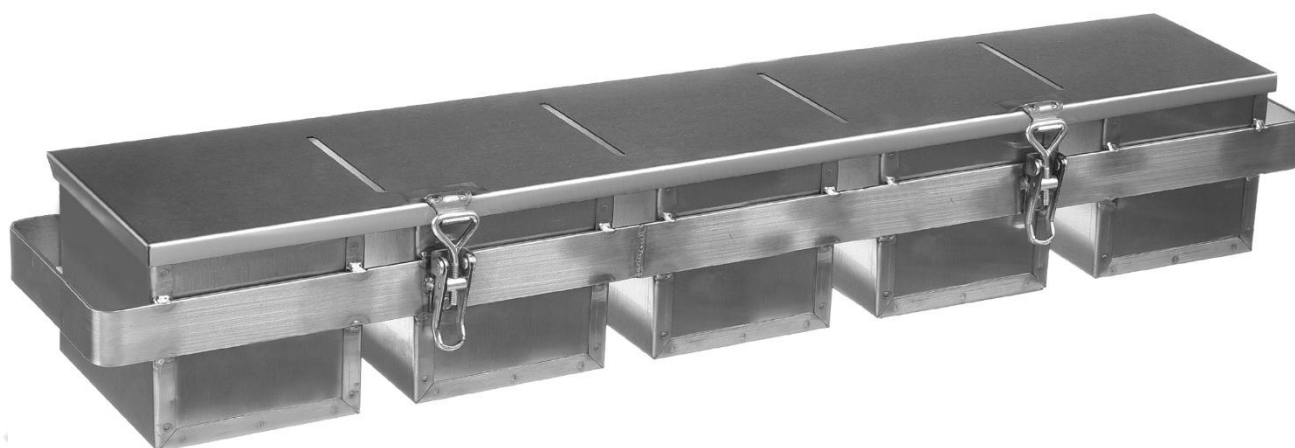




Кассета для тостового хлеба с антипригарным покрытием 600x115x83 5 форм (80x80x80) Нержавеющая сталь



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 с антипригарным покрытием 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.

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 формы, и кассета снова готов к использованию.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Общая крышка с замками обеспечивает идеальную форму выпечки, облегчает процесс загрузки и выемки готовой продукции. Благодаря толщине металла, обеспечивается высокая теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев формы. За счет отверстий для конвекции в крышке, прогревание 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;
- с двухслойным антипригарным покрытием;
- удобная и надежная крышка с замками.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

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

ПАРАМЕТРЫ

Длина (внешний размер)	600 мм
Ширина кассеты (внешний размер)	115 мм
Высота (внешний размер)	83 мм
Крышка	общая с 2 замками
Количество форм в кассете	5
Ширина (внутренний размер)	80 мм
Длина (внутренний размер)	80 мм
Высота (внутренний размер)	80 мм
Ручка	две по 30 мм
Сварка	контактная
Вес кассеты	3,15 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.
4. Просушить.

5. Условия эксплуатации.

Температура эксплуатации	от - 40° С до + 240° С
--------------------------	------------------------

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации кассеты для тостового хлеба с антипригарным покрытием 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 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 +240° 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 с антипригарным покрытием.

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
Главный центр гигиены и эпидемиологии

Организация-исполнитель: 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 хлебобулочный и кондитерский: 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 хлебобулочное 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 5121-001-3490850-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготовлены из литейного нержавеющей стали марки (АISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации и

кондитерское и хлебобулочное производство изготавливаем противни и формы для выпечки с отбортовой. Наши противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для кофейных питейных ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявленные 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.0001.2111143 действителен до 07.04.2016

Гигиеническая 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 хлебобулочного и кондитерского: 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.д. П. Раздел 16).

Венества, показатели (факторы):

Органолептический показатель	ЦУС и нормы	Результаты испытаний
Органолептические показатели во время вытаскивания материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примесь	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели

Моделная среда - дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (далее комбинаты)

Формальдегид, мг/л, не более	0,5	<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 (сталь)

Органолептические показатели во время вытаскивания материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%

Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примесь	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели

Моделная среда - дистиллированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура заливаемого раствора 24°С (далее комбинаты)

Желатин, мг/л, не более	0,5	<0,01
Мартенс, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хлор (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитрат, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: 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, отклонений 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.д. П. Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующего нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приемлемы для гигиенической оценки.

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 (г.д. 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.д. П. Раздел 16).

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

Специальность (подпись) (фамилия)