



Кассета для тостового хлеба с антипригарным покрытием 600x210x54 8 форм (40x200x40) 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. Индивидуальные крышки обеспечивают идеальный прижим и форму выпечки. Благодаря толщине металла, обеспечивается высокая теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев форм. За счет расстояния между формами, 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;
- удобные и надежные крышки.

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)	210 мм
Высота (внешний размер)	54 мм
Крышка	индивидуальные - пенал
Количество форм в кассете	8
Ширина (внутренний размер)	40 мм
Длина (внутренний размер)	200 мм
Высота (внутренний размер)	40 мм
Ручка	две по 30 мм
Сварка	контактная
Вес кассеты	4,48 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
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

Организационно-испытательный центр
адрес: 125182, г. Москва, 3-й Покровский 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. Питулов
М.П.

от «05» 05 2016 г. № 034.1/12/16

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 25.03.2016:

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 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 киббитовых 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 5131-001-3469859-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, венчики и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, AISI 304 и пищевого алюминия. Для более длительной эксплуатации и

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

Заключенные 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 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 хлебобулочный 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 киббитовых машин, были подвергнуты испытанию 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 (Гл. II, Раздел 16).

Вестные, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фторопласт)		
Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, температура, влажность, pH, содержание влаги, содержание жира, содержание белка, содержание углеводов, содержание минеральных веществ, содержание витаминов, содержание микроэлементов, содержание тяжелых металлов, содержание радионуклидов, содержание пестицидов, содержание гербицидов, содержание фунгицидов, содержание инсектицидов, содержание антибиотиков, содержание гормонов, содержание витаминов, содержание микроэлементов, содержание тяжелых металлов, содержание радионуклидов, содержание пестицидов, содержание гербицидов, содержание фунгицидов, содержание инсектицидов, содержание антибиотиков, содержание гормонов		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические мигрирующие показатели		
Мясная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее комната)		
Фтор-ион, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гексил, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гептил, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, температура, влажность, pH, содержание влаги, содержание жира, содержание белка, содержание углеводов, содержание минеральных веществ, содержание витаминов, содержание микроэлементов, содержание тяжелых металлов, содержание радионуклидов, содержание пестицидов, содержание гербицидов, содержание фунгицидов, содержание инсектицидов, содержание антибиотиков, содержание гормонов		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические мигрирующие показатели

Мясная среда - дистиллированная вода

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

Показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
Железо, мг/л, не более	0,5	<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 хлебобулочный 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 киббитовых 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 (Гл. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились аккредитованной организацией, выполненны в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены 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 (Гл. II, 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 (Гл. II, Раздел 16).

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

Зав. лабораторией (подпись) Дуба В.В. (фамилия)