



Кассета для тостового хлеба с антипригарным покрытием 600x260x139 3 формы (125x250x125) 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)	260 мм
Высота (внешний размер)	139 мм
Крышка	индивидуальные - пенал
Количество форм в кассете	3
Ширина (внутренний размер)	125 мм
Длина (внутренний размер)	250 мм
Высота (внутренний размер)	125 мм
Ручка	две по 30 мм
Сварка	контактная
Вес кассеты	5,59 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.

Санитарно – гигиеническое матричное поле

Мясная среда – диспергирования мяса

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

Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитрат, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов – Инвентаря хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), дуршлетики и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и ложки для взбивания массы, отделочный от пробойник Единицы Санитарно-гигиенического и гигиенических пробойник к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т.д. П. Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, высланный 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 Единицы санитарно-гигиенического и гигиенических пробойник к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю) утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т.д. П. Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция: соответствует (не соответствует) Единицы санитарно-гигиеническому и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т.д. П. Раздел 16).

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



(специальность) (подпись) (фамилия)

Дума В.В. _____