



Хлебная форма Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

1. Описание, область применения.

Хлебная форма из нержавеющей стали предназначена для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки формового хлеба. В формах можно выпекать белый и ржаной хлеб, кексы, булочки и многое другое.

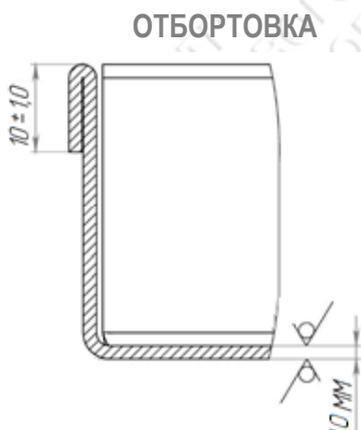
Изготовлена из пищевой нержавеющей стали, которая устойчива к коррозии, воздействию высоких температур и не вступает в химические реакции с продуктами питания. Толщина металла 1,0 мм, благодаря чему отлично держит форму и не деформируется в условиях интенсивного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях. Также это обеспечивает высокую теплопроводность, равномерное распределение тепла по всей поверхности и быстрый прогрев, гарантируя идеальное качество выпечки с мягким мякишем и тонкой хрустящей коркой.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Форма с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону), что придает дополнительную жесткость и безопасность эксплуатации.

Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, расстоечных шкафах, тележках.

2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- устойчивость к высоким температурам;
- с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) по периметру.



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

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

ПАРАМЕТРЫ

Ширина	от 50 до 200 мм
Длина	от 50 до 1000 мм
Глубина	от 50 до 150 мм
Крышка	без крышки
Сварка	контактная

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 хлебной формы 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.

2. 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.

3. Температурные условия. Форма предназначена для работы при температуре от -40 до $+250^{\circ} \text{C}$. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

4. При работе с формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить формы установив на дно. Допускается хранение многоблочной (перекрестной) укладкой со специальной прокладкой между рядами в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность формы для выпечки 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 «05» 05 20 16 г. № 63217/2016

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

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» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211143, действующий до 31.08.2016.

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 31.08.2016.

кондитерское и хлебопекарное производство: противни и формы для выпечки с обтерженной. Наши противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для кондитерских и кондитерских предприятий, а так же для кондитерских предприятий, ресторанов кафе, столовых и т.д.

Вещества, показатели (факторы):	ПЦС в норме	Результаты испытаний
для фрагмента (форма/лист)		
Органолептические показатели внешнего вида/внешес при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно-гигиенические показатели		
Металлы средн. - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура дистиллированной воды 24°C (далее констатиру)		
Феррум, мг/л, не более	0,3	<0,01
Фосфор, мг/л, не более	0,1	<0,01
Железо, мг/л, не более	0,1	<0,01
Цинк, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели внешнего вида/внешес при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-гигиенические показатели

Металлы средн. - дистиллированная вода	Время экспозиции 24 часа. Температура дистиллированной воды 24°C (далее констатиру)
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
Никель, мг/л, не более	0,1 <0,01

По результатам проведенных испытаний типовой образцы: 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, отпущенный от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П. II, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Включены процедуры маркировки/идентификации, вычисления и сопоставления с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и переданы для гигиенической оценки.

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 (П. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в указанной области.

Протокол испытаний (внешнеинформационный) Единых санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (П. II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для каждой подпартии/серии соответствия Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

(специальность) (подпись) (фамилия)