



## Хлебная форма с антипригарным покрытием 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 с антипригарным покрытием 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.

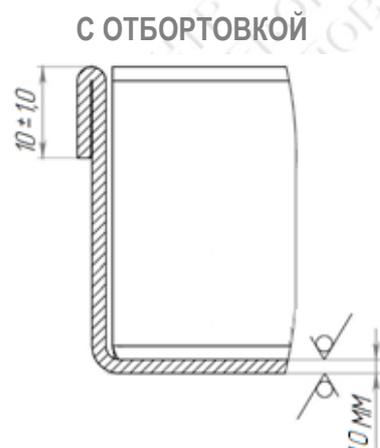
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги. К тому же, значительной становится экономия времени и воды на очистку, достаточно протереть форму, и она снова готова к использованию.

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;
- двухслойное антипригарное покрытие;
- толщины металла 1,0 мм
- с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) по периметру.



### 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

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.
4. Просушить.

#### 5. Условия эксплуатации.

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

#### 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 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 форму с антипригарным покрытием полностью высушить.

2. При работе с формой применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.

3. Температурные условия. Форма предназначена для работы при температуре от -40 до +2400 С. 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 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**  
**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

Заместитель руководителя Органа инспекции  
**А.И. Нитухов**  
М.п.

от «05» 05 20 16 г. № 632/17/2016

**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

кондитерский и хлебопекарном производстве изготавливаем противни и формы для выпечки и заморозки. Наши противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Законные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестован аккредитация № Р.С.С.81.0001.211143 действителен до 07.01.2016

**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» выполнил проверку (Инвентарь хлебопекарного и кондитерского: 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, были проведены исследования 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.п. II, Раздел 16).

Вещества, показатели (факторы)	ТДС и нормы	Результаты испытаний
Органолептические показатели запаха при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 1%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические микробиологические показатели		
Моющаяся среда - дезинфицирующая вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее номинальная)		
Формен, мкг, не более	0,5	<0,01
Фермалдегид, мкг, не более	0,1	<0,01
Гексан, мкг, не более	0,1	<0,01
Гептан, мкг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (сталь)		
Органолептические показатели запаха при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 1%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

Санитарно - химические микробиологические показатели

Моющаяся среда - дезинфицирующая вода

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

Железо, мкг, не более	0,5	<0,01
Марганец, мкг, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мкг, не более	0,1	<0,01
Никель, мкг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебопекарного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в.т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, противни 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.п. II, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и пригодны 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.п. 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 (г.п. II, Раздел 16).

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

(подпись) (подпись) (подпись)