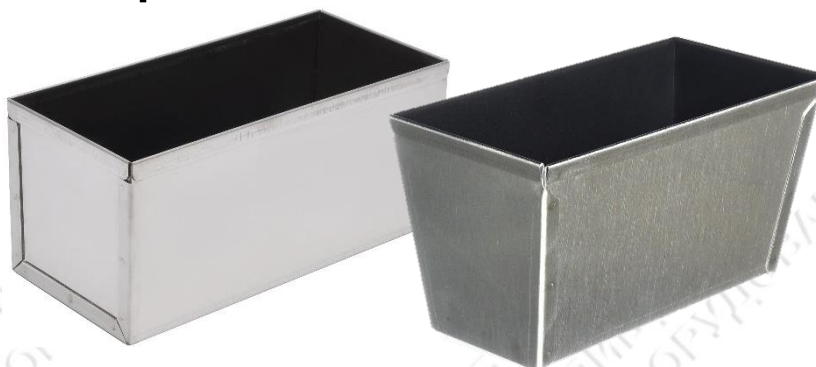




Хлебная форма с антипригарным покрытием Нержавеющая сталь 1,0 мм



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.

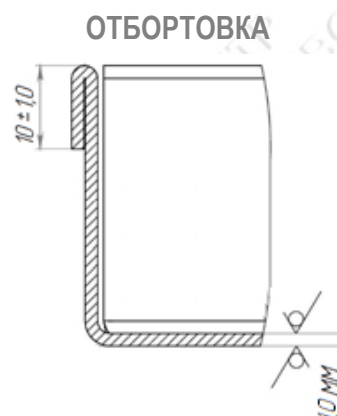
Двухслойное антипригарное покрытие обладает повышенной адгезией и высокой устойчивостью к истиранию, облегчает выемку продукции, не требует смазывания и использования пищевой бумаги. К тому же, значительной становится экономия времени и воды на очистку, достаточно протереть форму, и она снова готова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

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 +240° 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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.П.

от 15 05 20 16 г. № 63207/2016

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

кондитерском и хлебопекарном производстве изготовляемых противней и форм для выпечки с обгоревшей. Такие противни, формы, венчики и лопатки, кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для общепита: питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение о техническом соответствии и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211043, действующий до 31.04.2016г.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы 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) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, были подвергнуты исследованию 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 (п. II, Раздел 16).

Вещества, компоненты (факторы):	ПДК в форме	Результаты испытаний
Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 1%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окрас	не допускается	отсутствует
Санитарно - химические микробиологические показатели		
Мясная среда - ацидофильная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (санитарная)		
Желтый, мкл, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Генит, мкл, не более	0,1	<0,01
Генит, мкл, не более	0,1	<0,01

для фрагмента (сталь)

Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с содержанием более 1% <th>ПДК в форме</th> <th>Результаты испытаний</th>	ПДК в форме	Результаты испытаний
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Цвет	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окрас	не допускается	отсутствует

Санитарно - химические микробиологические показатели

Мясная среда - ацидофильная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°C (санитарная)

Желтый, мкл, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитрат, мкл, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: 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) и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, отнесенный 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 (п. II, Раздел 16) не устанавливаются.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены 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 (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 (п. II, Раздел 16).

Исходя из экспертного заключения выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Заместитель (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись) _____
(подпись) (подпись) (подпись)