



## Форма «Кольцо» 130x100 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

### 1. Описание, область применения.

Кольцо кондитерское из нержавеющей стали предназначено для применения на пищевых предприятиях. Это универсальный инструмент для выпечки и сборки тортов, муссовых десертов, кексов, пирожных, открытых пирогов и тортов. Подходит для заморозки и охлаждения.

Изготовлено из высококачественной пищевой нержавеющей стали, устойчивой к коррозии, воздействию высоких температур и не вступающей в химические реакции с продуктами питания. Толщина металла 1,0 мм, благодаря чему кольцо отлично держит форму и не деформируется. Точный размер и ровный край достигается за счет высокоточной лазерной резки. Особая технология сварки соединительного шва позволяет получить абсолютно ровную внутреннюю поверхность, что очень важно для получения идеальных боковых стенок десерта. С его помощью Вы сможете получить продукцию идеально формы и легко извлечь ее после приготовления.

Форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрое и равномерное приготовление изделий. Кроме того, она проста в уходе и легко моется после каждого использования.

Подходит для использования в печах, тележках, расстоечных шкафах, камерах охлаждения и заморозки.

### 2. Особенности.

- точный размер;
- ровный край;
- сварка контактная.

#### КОНТАКТНАЯ СВАРКА



3. Технические характеристики.

ПАРАМЕТРЫ

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Внутренний диаметр | 130 мм |
| Высота             | 100 мм |
| Вес                | 328 г  |

МАТЕРИАЛ

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь   |
| Толщина металла       | 1,0 мм              |
| Марка металла*        | AISI 430 / AISI 304 |
| Поверхность           | Шлифованная         |
| Сварка                | Контактная          |

\*Нержавеющая сталь AISI 430 и AISI 304 являются пищевыми и разрешены к применению в пищевой промышленности. В составе нержавеющей стали AISI 304 содержится никель, что делает ее более устойчивой в кислых средах.

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 нагрева    | до + 250° C          |
| Температура охлаждения | до - 40° C           |
| Хранение               | установив на диаметр |

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации формы кондитерской из нержавеющей стали необходимо соблюдать следующие правила:

1. Очистка и уход. После каждого использования кондитерскую форму необходимо очистить 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 в специализированных подставках или установив на диаметр.
2. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
3. Температурные условия. Форма кондитерская предназначена для работы при температуре от -40 до +250° 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 в специализированных сушках для форм. Допускается хранение с установкой на диаметр в пирамидальную стопку высотой не более 5 рядов, на ровной поверхности. Запрещается хранение и сушка кондитерских форм с установкой на бок, это может привести к деформации и потери геометрии.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность формы кондитерской.

## 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  
Главный 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

**УТВЕРЖАЮ**  
Заместитель руководителя Органа инспекции  
А.И. Потухов  
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

кондитерском и хлебопекарном производстве изготавливаемые противни и формы для выпечки с обфориной. (названия, 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.)

Заключение специалиста о технической компетентности и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № RA.RU.81.0001.2111143, действителен до 07.04.2018

**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», в том числе 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), противни 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 (г.п. II, Раздел 16).

| Вещества, показатели (факторы):                                                                                                                      | ТТСС и нормы для фрагмента (фторполимер) | Результаты испытаний |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------|
| Органолептические показатели запаха вытекают при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с количеством более 10% | не более 1                               | отсутствует          |
| Запах (баллы)                                                                                                                                        | не более 1                               | отсутствует          |
| Примеры                                                                                                                                              | не доказывается                          | отсутствует          |
| Мель                                                                                                                                                 | не доказывается                          | отсутствует          |
| Окислы                                                                                                                                               | не доказывается                          | отсутствует          |
| Санитарно-микробиологические показатели                                                                                                              |                                          |                      |
| Микробная среда - децилгерицирование вода                                                                                                            |                                          |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее коммента)                                                                    |                                          |                      |
| Фторполимер, мкг/г, не более                                                                                                                         | 0,3                                      | <0,01                |
| Формальдегид, мкг/г, не более                                                                                                                        | 0,1                                      | <0,01                |
| Гептан, мкг/г, не более                                                                                                                              | 0,1                                      | <0,01                |
| Гептан, мкг/г, не более                                                                                                                              | 0,1                                      | <0,01                |

для фрагмента (сталь)

Органолептические показатели запаха вытекают при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с количеством более 10%

Запах (баллы)

Примеры

Мель

Окислы

Санитарно-микробиологические показатели

Микробная среда - децилгерицирование вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затопленного раствора 24°C (далее коммента)

|                                  |     |       |
|----------------------------------|-----|-------|
| Железо, мкг/г, не более          | 0,3 | <0,01 |
| Магний, мкг/г, не более          | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), мкг/г, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, мкг/г, 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), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, изготовленные из нержавеющей стали, соответствующие 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) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданным в соответствии с требованиями действующего нормативно-методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены 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).

Заместитель  
(подпись)

Дума В.В.  
(подпись)