



Форма «Квадрат» 140x50 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

1. Описание, область применения.

Форма кондитерская «Квадрат» из нержавеющей стали предназначена 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.

Изготовлен 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 квадрат 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 размер	140x140 мм
Высота	50 мм
Вес	240 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 периметр

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 периметр.
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.

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

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

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

кондитерской и хлебопечной промышленности этикеточные прошивки и формы для выпечки с оплеткой. Такие прошивки, формы, печенье и изделия кондитерских и хлебных кондитерских предприятий не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а еще и для кондитера торта, десертов, кафе, столовых и т. д.

Дополнительно сведения о географической области и наименовании: АИП Оренбургского филиала ФГУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РХ.88.01.0001-211133 действительный с 07.04.2016 г.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 77777777-10-16-07 от 18.03.2016г. АИП Оренбургского филиала ФГУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнено лабораторное исследование гигиенической безопасности хлеба на соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил (далее – Требования Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил) изданных Минздравом России от 29.09.2012 № 299 от 28.05.2010 (п.1, п.18, Парам.18).

Вещества, показатели (факторы)	НДС по нормам	Результаты испытаний
Органолептические свойства для фрагмента (фрагментов)		
Органолептические свойства: запах, вкус при рассмотрении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и материалами более 1%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примеси	не допускается	отсутствуют
Мель	не допускается	отсутствуют
Осадки	не допускается	отсутствуют
Санитарно – химическое микробиологическое обследование		
Медицинская среда – дезинфицирующая среда		
Время экспозиции 24 часа. Температурный режим роста 24°С (санкт. условия)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,5	<0,01
Фенолы, мг/л, не более	0,1	<0,01
Глицерин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Гликоли, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические свойства: запах, вкус при рассмотрении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и материалами более 1%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примеси	не допускается	отсутствуют
Мель	не допускается	отсутствуют
Осадки	не допускается	отсутствуют

Самитрат – химическое минеральное вещество Модельная среда – деструктурирование воды		
Время экспозиции 24 часа. Температурный диапазон раствора 24°C (латекс)		
Железо, мкг, не более	0,3	<0,01
Марганец, мкг, не более	0,1	<0,01
Углерод (сухой), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитрид, мкг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний текстовой обработки: Интернет-справочников (электронные формы) и энциклопедий (печатные издания), формы для выдачи х/б (т.е., с антибактериальными свойствами) и листы инструкций (т.е., с антибактериальными свойствами), печати и листовки для рекламных целей, отосланных под требования Главного санитарно-гигиенического и гигиенического требований к товару, подлежащих санитарно-гигиеническому контролю (контроль), упр. Роспотребнадзора территориального союза № 299 от 28.05.2010 г. (Г.П. Раздел 10) не установлено.

Протокол испытаний указывающего образца продукции: описание условий и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводились государственной организацией, включенной в соответствии с требованиями действующего нормативного методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и представлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проводились в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими проблемами в торговле, подлежащими санитарно-гигиеническому контролю (контроль), упр. Роспотребнадзора территориального союза № 299 от 28.05.2010 г. (Г.П. Раздел 10). Использование методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Предусмотрено соответствие (не соответствию) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товару, подлежащему санитарно-гигиеническому контролю (контроль), упр. Роспотребнадзора территориального союза № 299 от 28.05.2010 г. (Г.П. Раздел 10).

Настоящее заключение выдано для целей подтверждения соответствия единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товару, подлежащему санитарно-гигиеническому контролю (контроль).


_____ Дуда А.В.
(подпись)

(инициалы)
(подпись)
(дата)