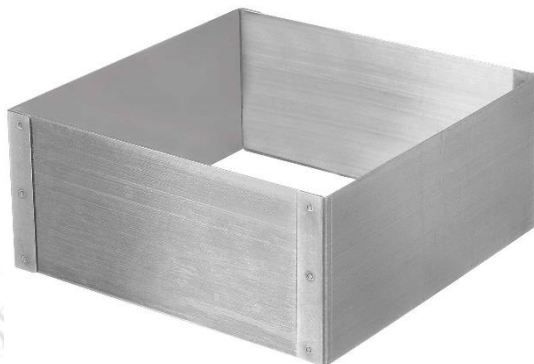




Форма «Квадрат» 210x70 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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.

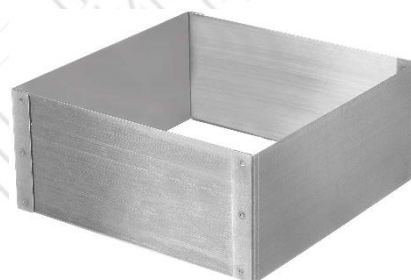
Форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрое и равномерное приготовление изделий. Кроме того, она проста в уходе и легко моется после каждого использования.

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	210x210 мм
Высота	70 мм
Вес	489 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 ⁰ C
Температура охлаждения	до - 40 ⁰ 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 +250⁰ C. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

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
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. № 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 (АISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

[illegible]

Сравнительно – химические микробиологические показатели		
Модельная среда – дефигурирующий вода		
Период экспозиции 24 часа. Температурный диапазон: 24°C (линейный)		
Желтое, мут, не более	0,3	<0,01
Мартенов мут, не более	0,1	<0,01
Хлор (сухומר), мг/л, не более	0,1	<0,01
Таналь, мут, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типичны образцы. Инвентарь хлебобулочного кондитерского форм для выпечки и дозирования (п. 4.1.4) и антигигиеничные инструменты (п. 4.1.5) формы для выпечки хлеба (п. 4.1.6) и антигигиеничные поликарбонатные и пластиковые контейнеры (п. 4.1.7) и антигигиеничные корзинки, мешочки и пакеты для хлебобулочных изделий, спонжированной из тряпичной Единицы (Сравнительно-микробиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), упр. Ревизион Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (с.1.1.1, Раздел 10) не установлено.

Протокол испытаний указанным образом продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводятся аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующего нормативно-методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и предоставлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-микробиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), упр. Ревизион Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. 4.1.1, Раздел 16); с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция, соответствующая (не соответствующая) Единым санитарно-микробиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю), упр. Ревизион Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (с.1.1.1, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия данным санитарно-микробиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-микробиологическому надзору (контролю).

_____ Директор В _____

(подпись) (фамилия)

(подпись) (фамилия)