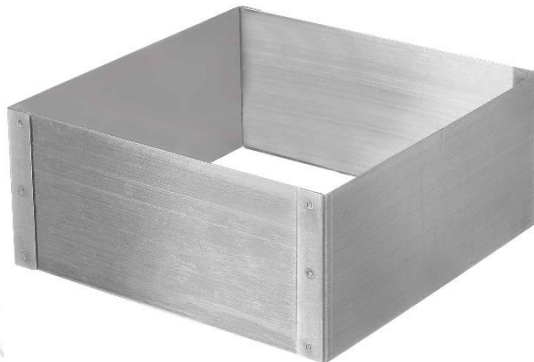




Форма «Квадрат» 250x80 Нержавеющая сталь 1,0 мм



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.

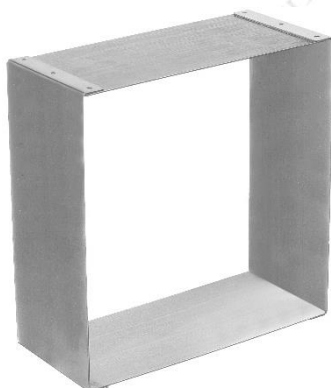
Форма обладает высокой теплопроводностью, равномерно распределяет тепло по всей поверхности и обеспечивает быстрое и равномерное приготовление изделий. Кроме того, она проста в уходе и легко моется после каждого использования.

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	250х250 мм
Высота	80 мм
Вес	658 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

конструкцию и сложное строение промывочных иглы и формы для вычеса с оборотной. Такие промывоч, формы, вычесы и лопаты, кондукторы и лопасте кондуктеры промывочные не только для кондукторов и кондуктерных приспособлений, а еще для кондуктора геттинг, доттотина, таба, стототина и т. п.

Дополнительные сведения о географической и о климатической: АИП Орсонского-Зуевского базиса ФГУ «Бюджетный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» – аттестат аккредитации № РХ.88.00.001.21113.1 действителен с 07.04.2010 г.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно постановлению № 77777777-10-16-01 от 18.03.2016 г. АИП Орсонского-Зуевского базиса ФГУ «Бюджетный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнил образцы продукции. Именити кондукторов и кондуктерных приспособлений и кондуктерных приспособлений (в т.ч. антипаританг паракетин), формы для вычеса хлеба (в т.ч. с антипаританг паракетин), доттотина и лопасте кондуктеры (в т.ч. с антипаританг паракетин), вычесы и лопаты для вычеса хлеба, формы вычесы и лопаты, кондукторы и лопасте кондуктеры, кондукторы и лопасте кондуктеры, кондукторы и лопасте кондуктеры по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к продукции, предназначенной для использования в пищевой промышленности (защиту) утверд. Решением Комиссии Санитарно-гигиенической № 299 от 28.05.2010 г.1. (п. 18, Парам. 18).

Вещества, ионизаторы (факторы):	ПДК в воздухе	Результаты испытаний
для фрагмента (фрагменты):		
Органолептически по запаху: водных выделений при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и пищевыми б/п (более 1%)		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Синтетично – химическое микробиологическое исследование		
Микробная среда – аэробно-анаэробная		
Время экспозиции 24 часа. Температурный режим роста 24°С (санит. контроль)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мг/л, не более	0,1	<0,01
Геттинг, мг/л, не более	0,1	<0,01
Геттинг, мг/л, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептически по запаху: водных выделений при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и пищевыми б/п (более 1%)		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Привкус	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

Самостоятельные химические микробиологические исследования		
Модельная среда – аэробизированная вода		
Время инкубации 24 часа. Температурный диапазон роста 24°C (аэроб)		
Железо, мкг, не более	0,3	<0,01
Марганец, мкг, не более	0,1	<0,01
Углерод (суммарный), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитраты, мкг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний готовлю обзор: Интернет: сайтбюроакромет, форму (или, в зависимости от количества показателей, форму для вычета х/в), с аттестацией результатов и листы аттестации (с/л), с аттестацией (погрешности), метки и листы для калибровки, метки, отсылкой от требований Единых санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. № 10), Раздел 10 не устанавливаю.

Протокол испытаний указываю образ образую, условия условий и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводятся аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующего нормативного методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и переданы для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проводятся в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. № 10), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукт соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П. № 10).

Настоящее заключение выдано для целей подтверждения соответствия единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

Давид В.В.

(подпись)
(подпись)
(подпись)