



Кассета для тостового хлеба с антипригарным покрытием 600x250x104 4 формы (90x240x90) Нержавеющая сталь



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

1. Описание, область применения.

Форма тостовая из нержавеющей стали в кассетной сборке с антипригарным покрытием предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки тостового и обычного хлеба. В тостовых формах можно выпекать не только хлеб, но и различные десерты: круассаны, кексы, капкейки, булочки и многое другое. Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, расстоечных шкафах, тележках.

Изготавливается из пищевой нержавеющей стали, которая устойчива к коррозии, воздействию высоких температур и не вступает в химические реакции с продуктами питания. Формы из металла толщиной 1,0 мм, ручка и обвязка толщиной 3,0 мм, благодаря чему кассета отлично держит форму и не деформируется в условиях интенсивного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

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 формы, и кассета снова готов к использованию.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Индивидуальные крышки обеспечивают идеальный прижим и форму выпечки. Благодаря толщине металла, обеспечивается высокая теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев форм. За счет расстояния между формами, прогревание происходит снаружи и изнутри, что не только ускоряет процесс выпечки, но и предотвращает образование зон с недостаточным прогревом, обеспечивая равномерное качество выпечки как в крайних, так и в средних формах, позволяет достичь идеального качества выпечки, с пропеченным мякишем и удивительно тонкой корочкой.

ПРЕИМУЩЕСТВА КАССЕТНОЙ СБОРКИ:

- нет необходимости использовать дополнительное оборудование (противень) для установки в тележку или печь;
- позволяет быстро и удобно перемещать сразу несколько форм;
- удобнее и быстрее загружать заготовки и выгружать готовую продукцию сразу из нескольких форм, а не по одной.

2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- с двухслойным антипригарным покрытием;
- удобные и надежные крышки.

3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Нержавеющая сталь1,0 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное
Толщина покрытия	17±3 мкм

ПАРАМЕТРЫ

Длина (внешний размер)	600 мм
Ширина кассеты (внешний размер)	250 мм
Высота (внешний размер)	104 мм
Крышка	индивидуальные - пенал
Количество форм в кассете	4
Ширина (внутренний размер)	90 мм
Длина (внутренний размер)	240 мм
Высота (внутренний размер)	90 мм
Ручка	две по 30 мм
Сварка	контактная
Вес кассеты	5,22 кг

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 кассеты для тостового хлеба с антипригарным покрытием 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.

Санитарно – эпидемиологические показатели		
Мясная среда – дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура зативочного раствора 24°С (защитная)		
Жизнел, мт/л, не более	0,5	<0,01
Мягковец, мт/л, не более	0,1	<0,01
Хрол (суммарно), мт/л, не более	0,1	<0,01
Нитрат, мт/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Интенсива хлебопекарного и коптильного: формы для выкладки и завертки (в т.ч. с антигигиеническим покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антигигиеническим покрытием), противни и листы коптильни (в т.ч. с антигигиеническим покрытием), лезвия и лопатки для выжимания мясной, отклонений 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 (Г.П. Рязань) **не установлено**.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Эксперта 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. Рязань) 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. Рязань) 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

 (специалист)  (подпись)  Дуква В.В. (фамилия)