



Кассета для треугольного хлеба с антипригарным покрытием Нержавеющая сталь



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

1. Описание, область применения.

Форма тостовая для выпечки треугольного хлеба из нержавеющей стали с антипригарным покрытием в кассетной сборке предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлеба, кексов, рулетов, позволяя создавать изделия треугольной формы с равными сторонами, добавляя оригинальности вашим рецептам. 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 форму, и она снова готова к использованию.

Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Общая крышка с замками обеспечивает идеальную форму выпечки, облегчает процесс загрузки и выемки готовой продукции. Благодаря толщине металла, формы обеспечивают высокую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев. За счет отверстий для конвекции в крышке, прогревание форм 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;
- удобная и надежная крышка с замками.

3. Технические характеристики.

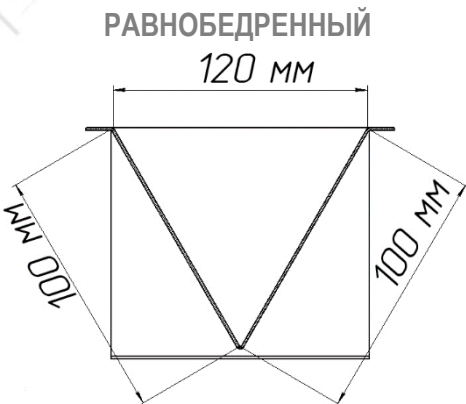
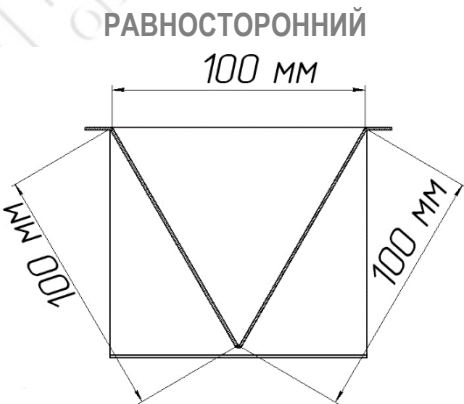
МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Нержавеющая сталь 1,0 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное
Толщина покрытия	17±3 мкм

ПАРАМЕТРЫ

Длина кассеты (внешний размер)	до 1000 мм
Ширина кассеты (внешний размер)	до 600 мм
Высота кассеты (внешний размер)	до 210 мм
Крышка	общая с 2 замками
Количество форм в кассете	от 2
Длина (внутренний размер)	от 100 до 600 мм
Ширина (внутренний размер)	от 80 до 200 мм
Глубина (внутренний размер)	от 70 до 200 мм
Тип треугольника*	равносторонний или равнобедренный
Ручка	две по 30 мм
Сварка	контактная

*Типы треугольника



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 експлуатации

от -40°C до $+240^{\circ}\text{C}$

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации кассеты для треугольного 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.

Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, которые могут стать причиной повреждения антипригарного покрытия.

Перед применением кассету с антипригарным покрытием полностью высушить.

2. При работе с кассетой применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать кассету механическому воздействию.

3. Температурные условия. Предназначена для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.

4. При работе с кассетой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить кассеты установив на дно. Допускается хранение одноблочной (прямой) укладкой одну на одну с закрытыми крышками в ровную стопку высотой не более 1000 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность кассеты для выпечки треугольного хлеба.

7. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Гарантийный срок на антипригарное покрытие составляет 3000 (три тысячи) циклов при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.



**Федеральное научно-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение
Головное научное учреждение и заповедники**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

адрес: 123182, г. Москва, 1-й Пискаревский переулок, д. 6
телефон/факс: Тел. (499) 190-4861, Факс (499) 195-6279

УТВЕРЖАЮ
Заведующий Управлением Органа инспекции
А.И. Пискунов
М.П.

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ
№ RA.RU.17/0138

от 05.09.16 до 05.09.17

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-исполнитель: 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: Интерьер хлебобулочной и кондитерской: 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), ветоши и лопатки для хлебобулочных машин.

Объект применения: Кондитерские и хлебобулочные производство
Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заключение, 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Оценочно-функционал фискал ФКУ «ЦСМ Московской области»; 4. ТУ 513-001-3498859-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, ветоши и лопатки изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, AISI 304 и пищевого алюминия. Для более полной эксплуатации и

кондитерском и хлебобулочном производстве изготовлении протина и формы для выпечки с отбортовой. Памя протина, формы, ковши и лопаты кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для комбинатов питания, ресторанов, кафе, столовых и т. п.

Заключенные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевского филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - продукция: по РДССК RL.0001.211143 действующим до 07.07.2016г.

III ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА: АТТЕСТАЦИЯ

Согласно протоколу № 77/77/13-10-143 от 18.03.2016г. АИЦ Орехово-Зуевского филиала ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выданы следующие заключения: Имитатор хлебобулочного и кондитерского формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), протина и листы для кондитерских (в т.ч. с антипригарным покрытием), ковши и лопаты для кондитерских, чаши, блендер, поддоны для упаковки по показателям безопасности на соответствие требованиям Единого Санитарно-эпидемиологического и гигиенического требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (т. II, Ряд 16) б/б.

Венесита, показатели (факторы):

Определяемый показатель	НПЗ в норме	Результаты испытаний
для фрагмента (фритюрная)		
Органолептические показатели во время вытаскив при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Взвеш (баллы)	не более 1	отсутствует
Прокрутка	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно – гигиенические микробиологические показатели		
Медианная среда – ацидофильная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура заливочного раствора 24°С (далее контактная)		
Фтор-ион, мкг/г, не более	0,5	<0,01
Формальдегид, мкг/г, не более	0,1	<0,01
Гексам, мкг/г, не более	0,1	<0,01
Цетан, мкг/г, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели во время вытаскив при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%		
Взвеш (баллы)	не более 1	отсутствует
Прокрутка	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели		
Мусельная среда – диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура затопочного раствора 24°C (далее констатиру)		
Железо, мг/л, не более	0,3	<0,01
Марганец, мг/л, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мг/л, не более	0,1	<0,01
Нитраты, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний таловых образцов: Инвентаря клебасочного (кондитерского) фанеры для выкладки и заворачивания (с т.т. и антигравитационным покрытием), фанеры для выкладки хлеба (с т.т. и антигравитационным покрытием), противня и решета кондитерские (с т.т. с антигравитационным покрытием), лопатки и лопатки для выкладки маффинов, отпеченный хлеб требований Единого санитарно-эпидемиологического и гигиенического, требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (Г.П.П. Раздел 16) не устанавливал.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выданные в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены 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.П. 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.П. Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия указанных санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Заведующий _____ *Директ. В.В.* _____
(подпись) (подпись) (фамилия)