



**ЦЕНТР  
ПИЩЕВОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ**

141069, Московская обл., Королев г, Первомайский мкр., Советская ул., дом 29, 2 этаж,  
помещение 208  
Р/с: 40702810300001497861 в Банке АО "РАЙФФАЙЗЕНБАНК" г. Москва  
К/с: 30101810200000000700; БИК: 044525700

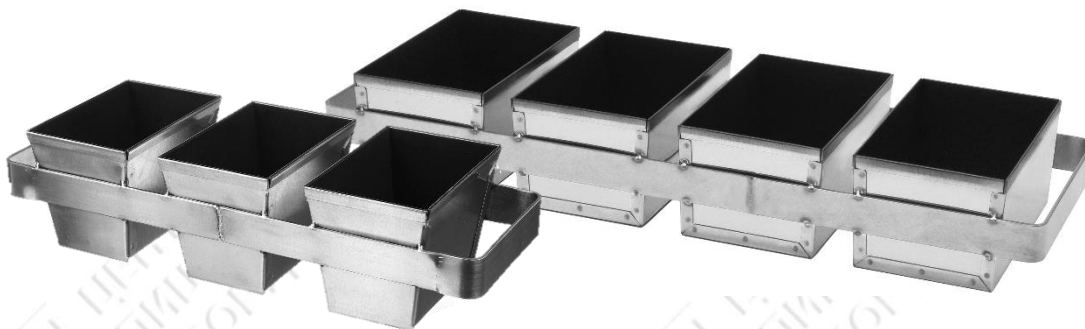
ОГРН 1145029011380; ОКПО 34908550

ИНН/КПП 5029189904/501801001

Телефон: +7(499) 707-77-87, +7(499) 641-06-91, +7 (495) 142-14-34, 8(800) 707-10-89

Сайт: [www.cporu.ru](http://www.cporu.ru) E-mail: [info@cporu.ru](mailto:info@cporu.ru)

## Кассета для выпечки хлеба с антипригарным покрытием Нержавеющая сталь 1,0 мм



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

### 1. Описание, область применения.

Форма для выпечки хлеба из нержавеющей стали в кассетной сборке предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки формового хлеба. 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. Благодаря толщине металла, формы обеспечивают высокую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый, равномерный прогрев, позволяет достичь идеального качества выпечки, с пропеченным мякишем и удивительно тонкой корочкой.

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.

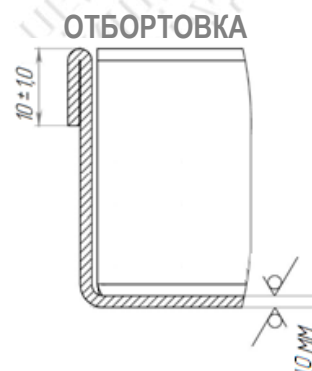
Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Форма с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону), что придает дополнительную жесткость и безопасность эксплуатации.

#### 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;
- формы с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) по периметру.



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| Материал изготовления | Нержавеющая сталь 1,0 мм  |
| Покрытие              | антипригарное двухслойное |
| Основа покрытия       | PTFE                      |

ПАРАМЕТРЫ

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Длина кассеты (внешний размер)   | до 1000 мм                 |
| Ширина кассеты (внешний размер)  | до 800 мм                  |
| Высота кассеты (внешний размер)  | до 165 мм                  |
| Количество форм в кассете        | от 2                       |
| Ширина формы (внутренний размер) | до 200 мм                  |
| Длина формы (внутренний размер)  | до 800 мм                  |
| Высота формы (внутренний размер) | от 50 до 150 мм            |
| Ручка                            | две по 30 мм или без ручек |
| Сварка                           | Контактная                 |

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 выпечки хлеба 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 формами с антипригарным покрытием полностью высушить.
2. При работе с кассетой применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. 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 многоблочной (перекрестной) укладкой со специальной прокладкой между рядами 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 хлеба с антипригарным покрытием.

## 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 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

**УТВЕРЖАЮ**  
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 (AISI 430, AISI 304) и пищевого алюминия. Для более долгой эксплуатации в

кондитерское и хлебопекарное производство изготовленные противни и формы для выпечки с обгоревшей. Наименование, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебопекарных и кондитерских предприятий, а так же для общественного питания, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заключение сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211143 действителен до 07.04.2016

**ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ**

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» провел исследование. 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, без нарушения требований Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

| Вещества, показатели (факторы):                                                                                                                | ПДК в единицах | Результаты испытаний |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>для фрагмента (фракции)</b>                                                                                                                 |                |                      |
| Органолептические показатели вкуса/вкуса при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с площадью более 10%: |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                  | не более 1     | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                           | не допускается | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                           | не допускается | отсутствует          |
| Окраска                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |
| Санитарно-микробиологические показатели                                                                                                        |                |                      |
| Микробная среда - диспергированная вода                                                                                                        |                |                      |
| Время экспозиции 24 часа. Температура затворочного раствора 24°С (далее - затворочный)                                                         |                |                      |
| Формозоль, м/г, не более                                                                                                                       | 0,5            | <0,01                |
| Формозоль, м/г, не более                                                                                                                       | 0,1            | <0,01                |
| Гель, м/г, не более                                                                                                                            | 0,1            | <0,01                |
| Гель, м/г, не более                                                                                                                            | 0,1            | <0,01                |
| <b>для фрагмента (целого)</b>                                                                                                                  |                |                      |
| Органолептические показатели вкуса/вкуса при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с площадью более 10%: |                |                      |
| Запах (баллы)                                                                                                                                  | не более 1     | отсутствует          |
| Вкус                                                                                                                                           | не допускается | отсутствует          |
| Цвет                                                                                                                                           | не допускается | отсутствует          |
| Окраска                                                                                                                                        | не допускается | отсутствует          |

Санитарно-микробиологические показатели

Микробная среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа. Температура затворочного раствора 24°С (далее - затворочный)

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Железо, м/г, не более          | 0,3 | <0,01 |
| Марганец, м/г, не более        | 0,1 | <0,01 |
| Хром (суммарно), м/г, не более | 0,1 | <0,01 |
| Никель, м/г, не более          | 0,1 | <0,01 |

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: 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), противни и листы кондитерские (в.т.ч. с антипригарным покрытием), венчики и лопатки для взбивальных машин, соответствуют требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не устанавливаются.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проводили аккредитованной организацией, выдана в соответствии с требованиями действующего нормативно-методического документа, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и приложены для гигиенической оценки.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Испытания проведены в соответствии с требованиями Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, 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 технического союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

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

 (подпись)  
 (подпись)  
 (подпись)  
 (подпись)