



Хлебная форма с антипригарным покрытием Алюминий



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

1. Описание, область применения.

Хлебная форма из алюминия с антипригарным покрытием предназначена для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки формового хлеба. В формах можно выпекать белый и ржаной хлеб, кексы, булочки и многое другое.

Форма изготовлена из пищевого алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусную и качественную выпечку. Толщина металла 1,5 или 2,0 мм, благодаря чему форма не деформируется в условиях интенсивного использования на производстве. Также это обеспечивает высокую теплопроводность, равномерное распределение тепла по всей поверхности и быстрый прогрев, гарантируя идеальное качество выпечки с мягким мякишем и тонкой хрустящей коркой.

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.

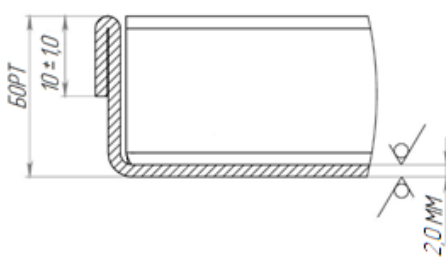
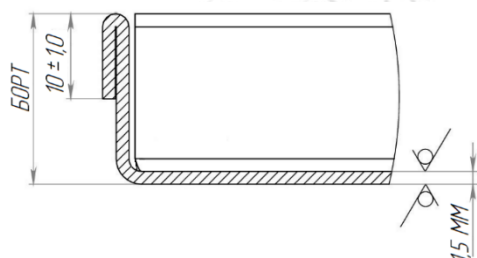
Точный размер достигается за счет высокоточной лазерной резки. Углы формы сварены лазерной сваркой. Форма из металла 1,5 мм с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону), что придает дополнительную жесткость и безопасность эксплуатации. При толщине металла 2,0 мм возможно изготовление без отбортовки.

Подходит для использования в подовых и ротационных печах, духовых шкафах, пароконвектоматах, расстоечных шкафах, тележках.

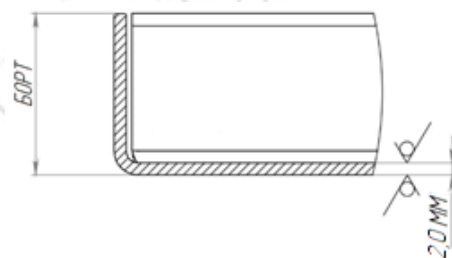
2. Особенности.

- профессиональное качество изготовления;
- двухслойное антипригарное покрытие;
- изготовление в двух вариантах толщины металла: 1,5 или 2,0 мм
- с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) по периметру.

С ОТБОРТОВКОЙ



БЕЗ ОТБОРТОВКИ



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий
Толщина металла	1,5 или 2,0 мм
Покрытие	двухслойное антипригарное

ПАРАМЕТРЫ

Ширина	от 50 до 200 мм
Длина	от 50 до 1000 мм
Глубина	от 50 до 150 мм
Крышка	без крышки
Сварка	лазерная

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 хлебной формы 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 форму с антипригарным покрытием полностью высушить.
2. При работе с формой применять только инвентарь, который предназначен для работы на поверхностях с антипригарным покрытием. Запрещается подвергать форму механическому воздействию.
3. Температурные условия. Форма 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 формой необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.

5. Хранить формы 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 формы 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
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

УТВЕРЖАЮ
Заместитель руководителя Органа инспекции
А.И. Петухов
М.П.

от 15 05 20 16 г. № 63207/2016

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 хлебобулочный 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 хлебобулочное 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

кондитерском и хлебобулочном производстве изготовленные противни и формы для выпечки с обфорожен. Противни, формы, венчики и лопатки кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а так же для общепита, ресторанов, кафе, столовых и т.п.

Заявление о признании компетенции и независимости: АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.211043, действующий до 31.04.2016г.

ФИЗИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИИ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» выполнил проверку: Инвентарь хлебобулочный 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, были подвергнуты испытанию по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (п. II, Раздел 16).

Венчики, лопатки (фарфоровые)

Определяемый показатель	ТЦС с формы	Результаты испытаний
Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с температурой более 150°С		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примесь	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические микробиологические показатели		
Медианная среда - дистиллированная вода		
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (санитарно-химическая)		
Формальдегид, мг/л, не более	0,3	<0,01
Генксин, мг/л, не более	0,1	<0,01
Генксин, мг/л, не более	0,1	<0,01

для фарфоровых (сталь)

Определяемый показатель	ТЦС с формы	Результаты испытаний
Органолептические показатели внешнего вида при исследовании материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с температурой более 150°С		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примесь	не допускается	отсутствует
Мель	не допускается	отсутствует
Окраска	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели
Медианная среда - дистиллированная вода
Время экспозиции 24 часа. Температура замочного раствора 24°С (санитарно-химическая)

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
Никель, мг/л, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний товаров обобщен. Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: 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, отпущенный 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 (п. II, Раздел 16) не установлен.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Испытания проведены 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 (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 таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (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)
Должность: _____
(должность)