

## Prova del marchio NF Igiene Alimentare

### Prodotti e attrezzature interessati

- Attrezzature per cucine professionali
- Forni di riscaldamento
- Apparecchi di cottura
- Celle de raffreddamento rapido e/o di congelamento
- Piccoli apparecchi di preparazione e utensili
- Carrelli isotermici
- Celle frigorifere
- Vetrine refrigerate
- Banchi frigoriferi di vendita
- Contenitori Isotermic
- ...

### Norme e riferimenti tecnici

- **NF 031 - Igiene Alimentare**
  - > Caratteristiche di fabbricazione e di funzionamento
  - > Secondo gli accordi AFNOR
    - . AC D40-003 - Impianti di refrigerazione
    - . AC D40-004 - Impianti di distribuzione self service
    - . AC D40-005 - Stoccaggio, preparazione e servizio per la ristorazione collettiva
    - . AC D40-006 - Strumenti di rimessa e di mantenimento in temperatura
    - . AC D40-007 - Contenitori isotermici
- Protocolli e disciplinari clienti

### Accreditamenti e riconoscimenti

- Laboratorio ufficiale del marchio NF Igiene Alimentare



### Attività

- ✓ Prove

### Apparecchiature utilizzate

- ✓ Catena di misura dotate di termocoppie e di sensori PT100
- ✓ Celle termostate
- ✓ Anemometri
- ✓ Igrometri
- ✓ Bilance...

### Caratteristiche misurate

- ✓ Prestazioni frigorifere, termiche
  - > Le prestazioni dei materiali certificati garantiscono il rispetto delle temperature regolamentari dei prodotti nelle condizioni reali di utilizzo
  - > > Protocolli di prove rigorose sono elaborati e realizzati per ogni tipo di apparecchio
- ✓ Facilità di pulizia
  - > Assenza di aree di ritenzione dello sporco
  - > Superficie liscia
  - > Accesso agevole a tutte le parti del materiale
- ✓ Conformità delle etichettature e delle istruzioni fornite dal costruttore



### Perché scegliere Tecnea per questa tipologia di test?

- ✓ Laboratori ufficiali del marchio NF Igiene Alimentare
- ✓ Apparecchiature di misurazione coerenti con l'importanza di questi controlli
- ✓ Prove effettuabili sia in laboratorio che in loco presso le strutture del Cliente