



Použití keramických desek na stavbu pecí,
vhodné pro pekárny a restaurační zařízení.

ICRA *food* CONCEPT®

NATURAL CLAY PIZZA STONES

PŘÍRODNÍ ŠAMOTOVÉ DESKY PRO PIZZA PECE



MADE IN ITALY



PIETRE REFRATTARIE PER IL SETTORE ALIMENTARE

REFRACTORY STONES FOR THE FOOD INDUSTRY

ICRA food CONCEPT®

Three decades ago ICRA introduced refractory stones suitable for baking products such as pizza, bread, biscuits and, thanks to the excellent resistance to sudden changes in heat, for cooking any food in parchment paper, including on a BBQ.

The ICRA food CONCEPT refractory stones have intrinsic characteristics such that, even in an electric oven, the food is as pleasantly crisp and light as though cooked in traditional wood-fired ovens. The heat is diffused at the same time over the whole surface of the stones that, keeping the temperature constant, helps the food cook evenly.

The ICRA food CONCEPT products never lose their characteristics and allow cooking without adding fats, recommended for a healthy diet and to enhance the flavour of the food.

The exclusive selection of natural raw materials makes the ICRA food CONCEPT refractory stones suitable for the food industry, according to **Directive 2005/31/EC**.

As they do not contain prohibited substances such as Lead, Mercury, Cadmium, hexavalent Chromium (Cr VI), Polybrominated Biphenyls (PBB) or Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDE), they comply with the **Directive 2011/65/EC (RoHS 2)** which regulates restrictions on the use of hazardous substances in electrical and electronic equipments (AEE).

On request, special designs and sizes of ICRA food CONCEPT refractory stones can be developed.

Firma ICRA, zastoupená na trhu f. Propec, dodává již 30 let žáruvzdorné kameny /keramické desky/ pro použití v peci na pečení pizzy, chleba, sušenek apod.

Speciální keramické desky ICRA food concept mají velmi dobrou odolnost na teplotní šoky, napomáhají kvalitě pečení tak, že potraviny pečené v elektrické peci chutnají podobně jako pečené v tradiční peci vytápěné dřevem.

Vlastnosti těchto kamenů umožňují pečení bez přidání tuků.

Exkluzivní vlastnosti přírodních žáruvzdorných kamenů jsou vhodné pro potravinářský průmysl dle Direktivy 2005 / 31 / EC. Tyto kameny neobsahují olovo, rtuť, kadmium, chrom (Cr^{+VI}), polybromované bifenylly (PBB) ani polybromované difenyl ethery (PBDE) a splňují tak Nařízení 2011 / 65 / EC / RoHS 2 /, která reguluje užití nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních /AEE/.

Dodáváme různé rozměry těchto desek především do pizza pecí.

pro pec
S.r.l.

CONFORMITÀ ALIMENTARE FOOD COMPLIANCE			
		Migrazione di Piombo	Migrazione di Cadmio
		<i>Lead migration</i>	<i>Cadmium migration</i>
DIRETTIVA 2005/31/CE (Conformità dei materiali ceramici destinati ad entrare in contatto con prodotti alimentari)	Limiti consentiti	0.8 mg/dm ²	0.07 mg/dm ²
DIRECTIVE 2005/31/CE (Compliance of ceramic materials destined to come into contact with food products)	<i>Allowed limits</i>		
ICRA food CONCEPT		< 0.002 mg/dm²	< 0.002 mg/dm²



ICRA S.p.A.

Sede legale: Via Lioni, 8 - 24060 S. Paolo d'Argon (Bg) - Italy
 Telefono ++39 035 4254002 - Fax ++39 035 944339
 info@icraitalia.it - www.icraitalia.it