

# PIETRE REFRATTARIE PER IL SETTORE ALIMENTARE

## REFRACTORY STONES FOR THE FOOD INDUSTRY



Da oltre quarant'anni ICRA ha introdotto nel settore alimentare le pietre refrattarie adatte alla cottura di prodotti da forno quali pizza, pane, biscotti e, grazie all'ottima resistenza agli sbalzi termici, alla cottura al cartoccio di qualsiasi cibo, anche su fiamma.

Le pietre **ICRA food CONCEPT** hanno caratteristiche intrinseche tali che, anche con la cottura in forno elettrico, il cibo risulta piacevolmente croccante e leggero come nella tradizionale cottura nei forni a legna.

Il calore si diffonde allo stesso tempo sulle pietre refrattarie e la loro superficie, mantenendo la temperatura costante, favorisce la cottura uniforme degli alimenti.

I prodotti **ICRA food CONCEPT** sono inalterabili nel tempo e consentono una cottura senza aggiunta di grassi, indicata per una sana alimentazione e per esaltare il sapore del cibo.

L'esclusivo utilizzo di materie prime naturali attentamente selezionate rende le pietre refrattarie

**ICRA food CONCEPT** conformi per uso alimentare ai sensi del Reg.1935/2004 CE ed in particolare alla Direttiva 84/500, recepita in Italia dal Decreto del Ministero della salute a aprile 1985 e ss.mm.ii.

Non contenendo sostanze bandite quali Piombo, Mercurio, Cadmio Cromo esavalente (Cr VI), Bifenili Polibromurati (PBB), Etere di difenile polibromurato (PBDE), sono inoltre conformi alla Direttiva 2011/65/CE (RoHS 2) in materia di restrizioni all'uso di sostanze pericolose e nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE).

Su richiesta si realizzano disegni e misure speciali di pietre refrattarie **ICRA food CONCEPT**.

Over 40 years ago ICRA introduces refractory stones suitable for baking products such as pizza, bread, biscuits and, thanks to the excellent resistance to thermal shocks, for cooking any food in 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 food.

The exclusive selection of natural raw materials makes the **ICRA food CONCEPT** refractory stones suitable for the food industry according to Reg. 1935/2004 EC and in particular to Directive 84/500 implemented in Italy by Decree of Ministry of health of April 1985 and further modifications.

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.

| <b>CONFORMITÀ ALIMENTARE <i>FOOD COMPLIANCE</i></b>  |                       |                                    |                                    |
|--|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------|
|  |                       | Migrazione di Piombo               | Migrazione di Cadmio               |
|  |                       | Lead migration                     | Cadmium migration                  |
| Direttiva 84/500 CE e ss.mm.ii.<br>(Conformità oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari) | Limiti consentiti     | 0,8 mg/dm <sup>2</sup>             | 0,07 mg/dm <sup>2</sup>            |
| <b>Directive 84/500 EC as amended</b><br>(Compliance of ceramic materials destined to come in contact with food products)      | <b>Allowed limits</b> |                                    |                                    |
| <b>ICRA food CONCEPT</b>   |                       | <b>&lt;0,002 mg/dm<sup>2</sup></b> | <b>&lt;0,002 mg/dm<sup>2</sup></b> |