

# SUPPORT DE POUSSE

## ALUMINIUM BOARD MECANISABLE

V3 du 27/01/19

**sasa**  
le partenaire du bon pain



-40 / +40°C  
Pic : +50°C

### DOMAINE D'APPLICATION

<b>Fonction</b> Pousse / fermentation Surgélation	<b>Utilisation</b> Adaptée aux lignes automatiques industrielles Adaptée aux process semi-industriels sans convoyage
<b>Gamme de température</b> Conseillée : -40 C / +40° C Pic de température acceptable (quelques minutes) : +50°C Attention, les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des supports	<b>Descriptifs</b> Cadre inox Aluminium board amovible Type de revêtement / matière : support en matière synthétique (ABS) avec cadre et renforts en aluminium Développé pour assurer une hygiène optimisée lors des opérations de pousse Imputrescibilité et planéité de la surface Coins arrondis pour un convoyage optimal sur ligne Structure en nid d'abeilles pour gagner en légèreté Système de croisillons augmentant la rigidité de la structure (selon dimensions) Surface en ABS à la granulométrie étudiée pour faciliter le prélèvement des pâtons Réversible : 1 couleur par face

### DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Conforme aux réglementations Européennes et Américaines (FDA) en vigueur pour l'aptitude au contact alimentaire des produits

### ENTRETIEN

#### Lavage / Nettoyage

Un nettoyage régulier est conseillé afin d'optimiser la longévité du produit. La fréquence et la qualité du nettoyage sont fonction de l'usage (process et nature des ingrédients)  
 Nettoyage possible des produits à l'aide d'une éponge douce (non abrasive) et d'eau chaude additionnée d'un détergent  
 Nettoyage possible par brossage à sec (brosse douce)  
 Utiliser un détergent avec dosage selon sa fiche technique (pH de la solution diluée compris entre 5 et 10)  
 Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression  
 Ne pas immerger les produits  
 Ne pas utiliser de produits ou d'éponges abrasifs

#### Rinçage

Rinçage efficace à l'eau (de ville, déminéralisée ou osmosée) pour garantir l'absence de résidus de détergent

#### Séchage

Séchage à l'air libre possible  
 Séchage par soufflage possible

### PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire  
 Ne pas dépasser une charge maximale de : 10 kg / m<sup>2</sup>  
 Produit non adapté à la cuisson  
 Ne pas utiliser de produits alcalins (pH > 10)  
 En cas de contact direct du support avec des ingrédients en forte teneur en sels, nous consulter  
 Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le support  
 Eviter les contacts prolongés avec des produits chlorés (exemple : eau de javel)  
 Eviter toutes actions mécaniques agressives sur la surface du support (outils tranchants, brosses, spatule, racleur etc.)  
 Ne pas utiliser au contact de toute source de chaleur directe (plaque chauffante, flamme, résistance de four, grill, radiant)  
 En cas de farinage direct ou de pulvérisation de matière grasse / graines / sucre / dorure à base de jaune d'œuf, nettoyer fréquemment le support

### STOCKAGE

Ne pas stocker en milieu humide (notamment présence de condensation)  
 Réaliser un nettoyage avant et après un stockage prolongé  
 Protéger les surfaces des chocs et rayures  
 Stocker à l'abri du soleil et des intempéries  
 Un stockage à plat des produits est conseillé

### ATTENTION

Ce document technique à usage exclusif des professionnels contient les principales informations données de bonne foi et fondées sur l'état actuel des connaissances. Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et correspondent à un usage conforme aux modalités définies dans cette notice. Elles ne sauraient engager notre responsabilité. La société demeure à la disposition de tous professionnels souhaitant recevoir des précisions

ZI n°1 - route de Pommereuil  
 BP9  
 59360 Le Cateau-Cambrésis  
 FRANCE  
 +33 (0)327842338  
 +33 (0)327778811

# MACHINEABLE ALUMINIUM PROOFING BOARD

Technical manual

V3 dated 27/01/19

**sasa**  
le partenaire du bon pain



-40 / +40°C  
Peak : +50°C

## FIELD OF APPLICATION

<b>Function</b>	<b>Use</b>
Proofing / fermentation Freezing	Suitable for automatic industrial lines Suitable for semi-industrial processes without conveyors
<b>Temperature range</b>	<b>Description</b>
Recommended : -40° C / + 40° C Maximum acceptable temperature peak (for a few minutes) : +50°C Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	Stainless steel frame structure Removable aluminium proofing board Type of coating / material: synthetic material support (ABS) with aluminium frame and reinforcements Developed to provide optimum hygiene during proofing operations Flat and rot proof surface Rounded corners for optimal conveying "Honeycomb" structure to gain weight Braces increasing the rigidity of the structure (as dimensions) ABS surface to facilitate the removal of dough Reversible: 1 color per side

## REGULATORY DATA

Compliant with applicable European and American (FDA) regulations for suitability of contact with foodstuffs

## MAINTENANCE

### Washing / Cleaning

Regular cleaning is recommended to optimize the product shelf life. Cleaning frequency depends on use (process and type of ingredients)

Products can be cleaned with a soft sponge (non abrasive) and hot water with an added detergent

Possible cleaning by dry brushing (soft brush)

Use a detergent according to its technical data (final diluted pH solution must be between 5 and 10)

Do not use a high pressure cleaner

Do not immerse products

Do not use abrasive products

### RINSING

Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to guarantee no detergent residue

### DRYING

Drying in open air possible  
Blow drying possible

## PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed

Do not exceed a maximum load of : 10 kg / m<sup>2</sup>

Product not suitable for baking

Do not use alkaline products (pH > 10)

If the support is in direct contact with ingredients that have a high salt content, contact us

Do not use concentrated chemicals directly on the product

Avoid extended contact with chlorinated products (for example : bleach)

Avoid all aggressive mechanical actions on the product surface (cutting tools, brushes, spatulas, scrapers, etc.)

Do not use in contact with a direct source of heat (hot plate, flame, oven heating element, grill, radiant heat)

If flouring / grease spraying / grains / sugar / basting using egg yolks, clean more frequently

## STORAGE

Store in a dry place

Before and after extended storage, clean the product

Protect surfaces from impacts and scratches

Store away from direct sunlight, freezing temperatures and humidity

We recommend storing the products flat

**CAUTION**

*This technical document is to be used by professionals only and contains guidelines provided in good faith according to the current state of knowledge. The information given through this document is indicative only and matches with a conforming use as defined in this technical sheet. The company cannot be held liable for any damages or issues encountered. We remain at our customers' disposal for any further information they would need.*

ZI n°1 - route de Pommereuil  
BP9  
59360 Le Cateau-Cambrésis  
FRANCE  
+33 (0)327842338  
+33 (0)327778811