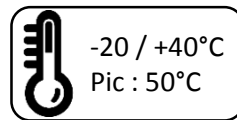


ARMOIRE CAMPAGNARD 1/2 PARISIEN (dessus inox)

V3 du 15/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



DOMAINE D'APPLICATION

Fonction

Stockage / présentation (pas d'exposition à la température)
Pousse / fermentation (hors chambre)

Utilisation

Adapté aux process semi industriels
Adapté aux process artisanaux

Gamme de température

Conseillée : -20 C / +40° C
Pic de température acceptable (quelques minutes) : +50°C

Bref descriptifs

Conçu pour le stockage
Structure tout inox
4 roulettes Ø 100 mm en polyamide, montées sur platines, dont 2 à freins
Dessus et dessous fermés
1 porte avant relevable se glissant sous le plateau
Dessus hêtre

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Conforme aux réglementations Européennes 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 est 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 produits ou d'éponges abrasifs

Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression

Ne pas immerger les produits

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 par étages de : 15 kg (hors standard, merci de nous consulter)

Ne pas dépasser une charge maximale de : 200 kg

Produit non adapté à la cuisson

Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le produit

Eviter toutes actions mécaniques agressives sur la surface du support (outils tranchants, brosses, spatule, racleur etc.)

Eviter les contacts prolongés avec des produits chlorés (exemple : eau de javel)

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

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

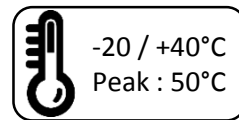
ZI n°1 - route de Pommereuil
BP9
59360 Le Cateau-Cambrésis
FRANCE
+33 (0)327842338
+33 (0)327778811

½ « CAMPAGNARD » CABINET (stainless steel top)

Technical manual

V3 dated 15/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



FIELD OF APPLICATION

Function	Use
Storage / presentation (no exposure to temperature variations) Proofing / fermentation (out of the proofing room)	Suitable for semi-industrial processes Suitable for craft processes
Temperature range	Short description
Recommended : -20° C / + 40° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : 50° C	For the storage 100% stainless steel structure 4 wheels ø 100 mm, made from nylon, mounted on decks, 2 of which have locking systems Top and bottom closed 1 adjustable front door which can be slipped under the worktop Stainless steel top

REGULATORY DATA

Compliant with applicable European 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 abrasive products

Do not use high-pressure cleaner

Do not immerse 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 : 15kg by level, 200kg by rack (non standard size, please contact us)

Product not suitable for baking

Do not use concentrated chemicals directly on the product

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

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

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

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