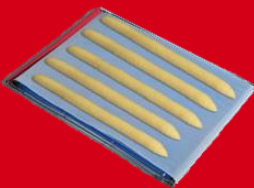


V3 du 27/01/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



0 / +40°C
Pic : +50°C

DOMAINE D'APPLICATION

Fonction Pousse / fermentation	Utilisation Adapté aux process semi industriels sans convoyage Adapté aux process artisanaux
Gamme de température Conseillée : 0 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	Descriptifs Structure en inox Toile tissée synthétique Imputrescibilité accrue Favorise l'aération tout en respectant l'hygrométrie

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 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)

Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression

Ne pas immerger le support

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Produit non adapté à la cuisson

Ne pas utiliser de produits alcalins (pH > 10)

Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le support

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 rapidement le support

STOCKAGE

Ne pas stocker en milieu humide (notamment présence de condensation)

Réaliser un nettoyage avant et après un stockage prolongé

Stocker à l'abri du soleil et des intempéries

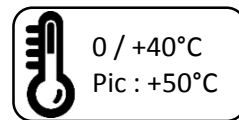
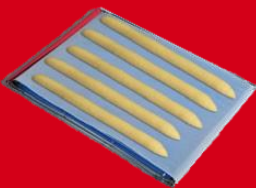
Un stockage à plat des produits est conseillé

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

V3 dated 27/01/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



FIELD OF APPLICATION

Function	Use
Proofing / fermentation	Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes
Temperature range	Description
Recommended : 0° C / + 40° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : +50°C	Stainless steel structure Synthetic mat weaved Enhanced rot proof feature
Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	Promote aeration while adhering to the specific humidity requirements

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)

Do not use a high pressure cleaner

Do not immerse product

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

PRECAUTIONS FOR USE

Product not suitable for baking

Do not use alkaline products (pH > 10)

Do not use concentrated chemicals directly on the product

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 (without water)

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.