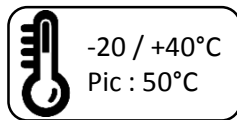


# ARMOIRE ½ PARISIEN (dessus inox)

V3 du 15/02/19

**sasa**<sup>®</sup>  
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 des pâtons lors des phases de pointage et de détente  
Structure Inox  
4 faces mélaminées 10 mm, dont 1 porte amovible en façade  
Roulette polyamide  
Dessus inox

## DONNÉES RÈGLEMENTAIRES

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

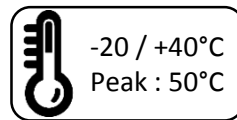
Ce document technique à usage exclusif des professionnels contient les principales informations données de bonne foi et fondées sur l'état actuel des connaissances. Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et correspondent à un usage conforme aux modalités définies dans cette notice. Elles ne 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 PARISIEN STYLE CABINET (stainless steel top)

V3 dated 15/02/19

**sasa**  
le partenaire du bon pain



## FIELD OF APPLICATION

<b>Function</b> Storage / presentation (no exposure to temperature variations) Proofing / fermentation (out of the proofing room)	<b>Use</b> Suitable for semi-industrial processes Suitable for craft processes
<b>Temperature range</b> Recommended : -20° C / + 40° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : 50°C	<b>Short description</b> Suitable for the storage of shaped doughs during the proofing and shaping phases Stainless steel structure 4 melanine-coated sides 10 mm thick, including a removable door at the front Nylon casters 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 (pH of final diluted 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**

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