

V3 du 15/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



-40 / +260°C
Pic : +300°C



DOMAINE D'APPLICATION

Fonction Pousse / fermentation Cuisson pour précuit Surgélation	Utilisation Adapté aux process semi industriels sans convoyage Adapté aux process artisanaux
Gamme de température Conseillée : -40 C / +260° C Pic de température acceptable (quelques minutes) : +300°C Attention les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des supports	Descriptifs Cadre en aluminium Tôle amovible perforée Ø 6 mm Sans Revêtement Fixation par rivets en inox alvéolé

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

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

Ne pas utiliser avec des aliments acides (notamment, des purées ou conserves de fruits ou légumes, produits laitiers fermentés dont les fromages...)

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 des produits en machine de lavage (lave-vaisselle, tunnel etc.) avec de l'eau 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

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 à l'air chaud possible
Séchage par soufflage possible

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire

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 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, radiateur)

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

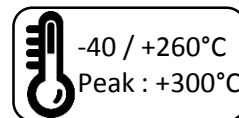
ZI n°1 - route de Pommereuil
BP9
59360 Le Cateau-Cambrésis
FRANCE
+33 (0)327842338
+33 (0)327778811

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 15/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



FIELD OF APPLICATION

Function Proofing / fermentation Baking for par baked product Freezing	Use Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes
Temperature range Recommended : -40° C / + 260° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : +300°C Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	Description Aluminium frame structure Aluminium removable sheet metal with perforations Ø 6 mm No coating Fixing by stainless steel rivet with channels

REGULATORY DATA

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

Do not use with acidic foodstuffs (especially fruit or vegetable preserves or purees, fermented dairy produce including cheese, etc.)

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

Products can be cleaned with a washing machine (dish-washer, tunnel, etc.) using water containing added

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

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
 Hot air drying possible
 Blow drying possible

PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed

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 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

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-Cambresis
 FRANCE
 +33 (0)327842338
 +33 (0)327778811