

ÉCHELLE PANICOMPACT POUR BACS

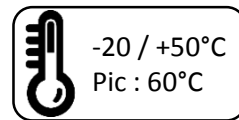
Notice technique

V3 du 15/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



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



DOMAINE D'APPLICATION

Fonction Stockage / présentation (pas d'exposition à la température) Pousse / fermentation	Utilisation Adapté aux process semi industriels Adapté aux process artisanaux
Gamme de température Conseillée : -20 C / +50° C Pic de température acceptable (quelques minutes) : +60°C Attention les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des produits	Descriptifs Conçu pour le stockage des bacs rectangulaires PaniCompact de hauteur 75 mm Structure inox 4 roulettes en caoutchouc dont 2 à frein

DONNÉES RÈGLEMENTAIRES

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 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 des produits en lave chariot 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 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 : 150 kg

Produit non adapté à la cuisson

Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le produit

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

PANICOMPACT RACK FOR CONTAINERS

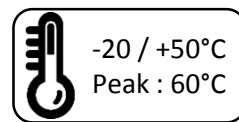
Technical manual

V3 dated 15/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



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



FIELD OF APPLICATION

Function	Use
Storage / presentation (no exposure to temperature variations) Proofing / fermentation	Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes
Temperature range	Description
Recommended : -20° C / + 50° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : + 60°C Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	For storing rectangular PaniCompact high-sided trays, with 75 high sides 100% stainless steel structure 4 rubber casters, 2 of which have locking systems

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

Products can be cleaned with a washing machine, using water containing 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

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 : 15 kg by level, 150 kg by rack (non standard size, please contact us)

Product not suitable for baking

Do not use concentrated chemicals directly on the product

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.