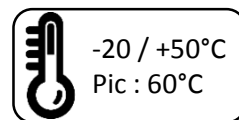


V3 du 15/02/19

**sasa**<sup>®</sup>  
le partenaire du bon pain



Z1 n°1 - route de Pommereuil  
BP9  
59360 Le Cateau-Cambrésis  
FRANCE  
+33 (0)327842338  
+33 (0)327778811

## DOMAINE D'APPLICATION

<b>Fonction</b> Stockage / présentation (pas d'exposition à la température) Pousse / fermentation	<b>Utilisation</b> Adapté aux process semi industriels Adapté aux process artisanaux
<b>Gamme de température</b> 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	<b>Descriptifs</b> Conçu pour le stockage des bacs ronds ou rectangulaire Structure Inox Roulettes caoutchouc chape chromée

## 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

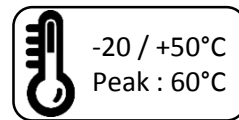
Stocker à l'abri du soleil et des intempéries

## 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

V3 dated 15/02/19

**sasa**<sup>®</sup>  
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

<b>Function</b>	<b>Use</b>
Storage / presentation (no exposure to temperature variations) Proofing / fermentation	Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes
<b>Temperature range</b>	<b>Description</b>
Recommended : -20° C / + 50° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : + 60°C	For the storage round and rectangular containers 100% stainless steel structure Rubber casters with chrome-plated fork
Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	

## 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.*