

V4 du 18/02/19

sasa[®]
le partenaire du bon pain



-40 / +240°C
Pic : +300°C

DOMAINE D'APPLICATION

Fonction Cuisson pour précuit	Utilisation Adapté aux process semi industriels sans convoyage Adapté aux process artisanaux
Gamme de température Conseillée : -40 C / +240° 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 fil plein inox Toile grandes mailles 12x12 amovible Sans revêtement Fixation par agrafes en inox

DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

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 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)

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 chimiques concentrés directement sur le support

Eviter les contacts prolongés avec des produits chlorés (exemple : eau de javel)

STOCKAGE

Réaliser un nettoyage avant et après un stockage prolongé

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

ATTENTION

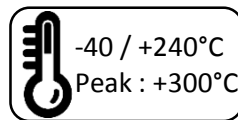
Ce document technique à usage exclusif des professionnels contient les principales informations données de bonne foi et fondées sur l'état actuel des connaissances. Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et correspondent à un usage conforme aux modalités définies dans cette notice. Elles ne sauraient engager notre responsabilité. La société demeure à la disposition de tous professionnels souhaitant recevoir des précisions

STAINLESS STEEL WIRE BAKING TRAY FOR PAR BAKED PRODUCTS

Technical manual

V4 dated 18/02/19

sasa
le partenaire du bon pain



FIELD OF APPLICATION

Function Baking for par baked product	Use Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes
Temperature range Recommended : -40° C / + 240° 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 Stainless steel frame structure Stainless steel mat with large 12x12 mm mesh No coating Fixing by stainless steel staples

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 (dish-washer, tunnel, etc.) using water containing added detergent

Possible cleaning by dry brushing (soft brush)

Use a detergent according to its technical data (final diluted pH solution must be between 5 and 10)

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 concentrated chemicals directly on the product

Avoid extended contact with chlorinated products (for example : bleach)

STORAGE

Before and after extended storage, clean the product

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