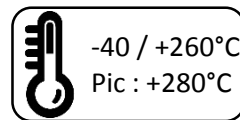


V3 du 15/02/19



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

## DOMAINE D'APPLICATION

<b>Fonction</b> Pousse / fermentation / Cuisson Surgélation	<b>Utilisation</b> Adapté aux process industriel Adaptée aux process semi-industriels sans convoyage
<b>Gamme de température</b> Conseillée : -40 C / +260° C Pic de température acceptable (quelques minutes) : +280°C  Attention les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des supports	<b>Descriptifs</b> Cadre en inox Tôle amovible Revêtement en élastomère de silicone Fixation par rivets Plat ou alvéolé

## 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

Attention aux risques de rétention selon les modèles (en cas de doute, nous consulter)

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 nettoyeur haute pression

Ne pas immerger les produits

Ne pas utiliser de produits ou d'éponges abrasifs

<b>Rinçage</b> Rinçage efficace à l'eau (de ville, déminéralisée ou osmosée) pour garantir l'absence de résidus de détergent	<b>Séchage</b> Séchage à l'air libre possible Séchage à l'air chaud possible (150°C max, 15 min max) Séchage par soufflage possible
--	--

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire

Ne pas utiliser de produits alcalins (pH > 10)

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

Une cuisson à vide du support à plus de 180°C est déconseillée

## 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

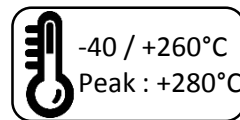
Stockage à l'abri du soleil et des intempéries

### 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

V3 dated 15/02/19



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

## FIELD OF APPLICATION

<b>Function</b>	<b>Use</b>
Proofing / fermentation / Baking Freezing	Suitable for industrial process Suitable for semi-industrial processes without conveyors
<b>Temperature range</b>	<b>Description</b>
Recommended : -40° C / + 260° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : +280°C	Stainless steel frame structure Aluminium removable sheet Non stick silicone coating
Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products.	Fixing by rivet Flat or with channels

## 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. Beware of retention risks depending on models (contact us if you have any doubt)

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 a high pressure cleaner

Do not immerse product

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 (Max. T° 150°C for 15 min maximum)  
Blow drying possible

## PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed

Do not use alkaline products (pH > 10)

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

Baking without product on the coating at a temperature of more than 180°C is not recommended

## 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

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

## 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.