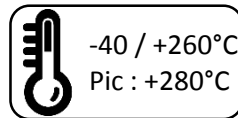


sasa
le partenaire du bon pain

V2 du 02/01/19

INFINIUM
LE LABEL QUALITÉ DES REVÊTEMENTS SASA



Baguettes	✓✓✓
Buns, hot-dog, pain de mie, pain à toasts, pain sandwich, biscottes	✗
Pain au Lait	✓
Ciabatta	✓✓
Brioche, gâteaux battus	✓✓✓
Pain à grains	✓✓✓
Bretzel	✗
Viennoiseries	✓
Produits avec dorure	✓✓
Produits gras, sucrés	✗
Produits gras, salés	✗
Cakes sucrés	✓✓✓
Madelines / Blanc d'œuf et sucre	✓✓✓

DOMAINE D'APPLICATION

Caractéristiques du revêtement

Polymère inorganique formé d'une chaîne silicium/oxygène avec groupement
Application par pulvérisation en phase solvantée
Revêtement présentant d'excellentes qualités d'adhérence sur l'acier aluminé, l'acier inoxydable et aluminium

Utilisation

Apte à la pousse / fermentation / cuisson de produit de boulangerie et de pâtisserie
Apte à la surgélation
Adapté aux process industriels / semi-industriels et artisanaux
Adaptée à l'usage domestique

Gamme de température

Conseillée : -40 C / +260° C
Pic de température acceptable (quelques minutes) : +280° C

Descriptifs / propriétés

Excellentes qualités d'anti-adhérence
Caractère hydrophobique du silicone : repousse l'eau
Bonne résistance au contact des produits alimentaires
Excellente résistance à l'abrasion
Couleurs : gris anthracite

Attention les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des supports

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 revêtement. 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

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 (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 revêtement (outils tranchants, brosses, spatule, racleur etc.)

Ne pas utiliser au contact de toute source de chaleur directe (plaque chauffante, flamme, résistance de four, grill, radiant)

En cas de farinage direct ou de pulvérisation de matière grasse / grains / 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

En cas de surchauffe (> 260°) risque de détérioration du revêtement

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

V2 dated 02/01/19



sasa
le partenaire du bon pain

Baguettes	✓✓✓
Buns, hot-dogs,	✓
White bread, bread for tasting,	✗
Sandwich bread, crispbread	✓
Milk buns,	✓
Ciabatta,	✓
Brioche, plain cakes,	✓✓✓
Bread made with seeds and nuts,	✓✓✓
Pretzels,	✓
Viennese pastries,	✗
Glazed products,	✓
Fatty, sugary products,	✗
Fatty, savoury products,	✗
Sweet cakes,	✓✓✓
Madelines / Egg whites and sugar.	✓✓✓

FIELD OF APPLICATION

<p>Characteristics of the coating</p> <p>Rubber Silicone polymer composed to silicon / oxygen chain with organic groups</p> <p>Application by spray – Solvent based coating</p> <p>Coating with excellent adherence properties on aluminium, Aluminized steel and stainless steel</p>	<p>Use</p> <p>Suitable for proofing and baking of bakery and pastry products</p> <p>Freezing compliant</p> <p>Suitable for industrial / semi-industrial and craft processes</p> <p>Suitable for domestic use</p>
<p>Temperature range</p> <p>Recommended : -40° C / + 260° C</p> <p>Maximum temperature peak (for a few minutes) : +280°C</p> <p>Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products.</p>	<p>Description</p> <p>Excellent anti-stick properties</p> <p>Hydrophobic characteristic of the coating</p> <p>Excellent resistance to the food product</p> <p>Perfect abrasion resistance</p> <p>Colors : charcoal grey</p>

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 coating 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 (final diluted pH solution must be between 5 and 10)

Do not use a high pressure cleaner

Do not immerse product

Do not use abrasive products

<p>RINSING</p> <p>Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to guarantee no detergent residue</p>	<p>DRYING</p> <p>Drying in open air possible</p> <p>Hot air drying possible (Max. T° 150°C for 15 min maximum)</p> <p>Blow drying possible</p>
--	---

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

In case of overcuring (>260°C), hazard to coating degradation

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