

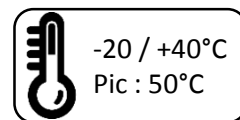
SECHOIR POUR COUCHES

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) | Utilisation Adapté aux process semi industriels Adapté aux process artisanaux |
| Gamme de température Conseillée : -20 C / +40° C Pic de température acceptable (quelques minutes) : +50°C | Bref descriptifs Conçu pour le stockage et le séchage à l'air libre de vos toiles pour couches automatiques et toiles de lin Structure tout inox |

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 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

Ne pas immerger les produits

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

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

On wheels
Wall mounted
For rack

PROOFING TRAY DRYER

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 Storage / presentation (no exposure to temperature variations) | Use Suitable for semi-industrial processes Suitable for craft processes |
| Temperature range Recommended : -20° C / + 40° C Maximum temperature peak (for a few minutes) : 50° C | Short description Designed for the storage and ambient drying of your automatic proofing trays and linen fabric 100% stainless steel food structure |

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

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

Do not submerge products

RINSING

Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to guarantee that there is no detergent residue

DRYING

Drying in open air possible
Blow drying possible

PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed

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.