

# SUPPORT DE POUSSE TRANSILPAT

Notice technique

20160902V2



0 / +40°C  
Pic : +50°C

## DOMAINE D'APPLICATION

### Fonction

Pousse / fermentation

### Utilisation

Adaptée aux lignes automatiques industrielles  
Adaptée aux process semi-industriels sans convoyage

### Gamme de température

Conseillée : 0 / +40° C

Pic de température acceptable (quelques minutes) : +50°C

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

### Descriptifs

Cadre en inox et tôle aluminium avec mousse

Toile en fibre de verre enrobée d'un revêtement en élastomère de silicone

## 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 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 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 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, radiant)

En cas de farinage direct ou de pulvérisation de matière grasse / graines / sucre / dorure à base de jaune d'œuf, nettoyer fréquemment le support



## 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

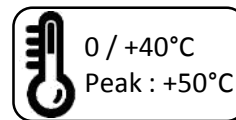
Un stockage à plat des produits est conseillé

## 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

# TRANSILPAT PROOFING BOARD

20160902V2



## FIELD OF APPLICATION

<b>Function</b> Proofing / fermentation	<b>Use</b> Suitable for automatic industrial lines Suitable for semi-industrial processes without conveyors
<b>Temperature range</b> Recommended : 0 / + 40° C Maximum acceptable temperature peak (for a few minutes) : +50° C Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	<b>Description</b> Stainless steel frame and aluminium tray with foam Mesh made from fiberglass with a silicone coating

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

Do not use a high pressure cleaner

Do not immerse products

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

Product not suitable for baking

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

## 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

We recommend storing the products flat

## 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

