



**iNFiNiUM®**

*LE LABEL QUALITÉ DES REVÊTEMENTS SASA*



**Le label qui vous offre le savoir-faire  
d'un acteur historique et la garantie  
d'obtenir le goût de l'authentique.**

# 6001

L'Infinium 6001 est un développement interne issu de 2 ans de recherches, d'essais terrain et d'un investissement industriel majeur :

- 30% de durée de vie supplémentaire grâce à une meilleure résistance à l'abrasion et une meilleure tenue en température
- garanti pour minimum 5000 cycles d'utilisation
- c'est le silicone le plus polyvalent des revêtements anti-adhérents pour la BVP.

## UTILISATION

- **Baguette** (*pain courant, pain français*)
- **Pâte jaune à fort développement** (*brioche, gateau battu...*)
- **Viennoiserie**  
(*croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes...*)
- **Cake (sucré)** (*produits très sucrés - ex : pain d'épices*)
- **Madeleine**
- **Blanc d'œuf et sucre** (*génoise, meringue, macaron...*)

# 301

La solution revêtement renforcé 301 a été spécifiquement développée afin de garantir un niveau supérieur de durabilité pour la fabrication de produits « à croûte » type baguettes. Résistance élevée à l'abrasion, conduction thermique pour une belle coloration et du croustillant, résistance aux hautes températures.

## UTILISATION

- **Baguette** (*pain courant, pain français*)
- **Ciabatta** (*fougasse, focaccia*)
- **Pain à graines** (*pain aux noix, pain au sésame, pain au pavot...*)
- **Viennoiserie** (*croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes...*)
- **Produits avec dorure**
- **Produits gras, sucrés** (*type beignet, donut*)
- **Produits gras, salés** (*friand, amuse-bouches, quiche, thielle, pizza*)

# 311

Spécifiquement formulé pour les bretzels. La solution 311 Infinium® est adaptée pour résister à l'usage d'ingrédients alcalins, comme la soude caustique. Il est performant dans des conditions d'utilisations extrêmes.

## UTILISATION

- **Bretzel** (*pretzel*)



# 101

Pour les produits possédant une croûte non-agressive (type buns...), l'abrasion n'est pas un facteur de durabilité. C'est l'infiltration de graisses ou de particules qui altère la couche de finition et affecte ainsi ses propriétés anti-adhérentes et réduit sa durée de vie. La solution revêtement 101 est particulièrement adaptée pour résister à ces altérations.

La solution revêtement 101 nous permet de garantir chaque produit contre ce phénomène, dans des conditions normales de production, pour un nombre de cycles supérieur aux polymères fluorés du marché.



## UTILISATION

- Buns, hot-dog, pain de mie, biscottes
- Pain au Lait
- Viennoiserie (*croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes...*)
- Produits avec dorure
- Produits gras, sucrés (*beignet, donut*) & salés (*friand, amuse-bouche, quiche...*)



# LES REVÊTEMENTS, UN CHOIX STRATÉGIQUE

**Infinium®**, le label qui vous offre le savoir-faire d'un acteur historique et la garantie d'obtenir le goût de l'authentique.

**Nos solutions de revêtements garantissent l'anti-adhérence la plus performante et la durabilité des supports pour tous les types de process et de productions.**

Toutes nos solutions revêtements Infinium® sont conformes aux normes alimentaires. Certifications d'alimentarité **CE** et **FDA**. Polymères fluorés sans PFOA.



**INFINIUM® - sasa**

BP 50009

59360 LE CATEAU CAMBRESIS - FRANCE

Tél : +33 (0)3 27 84 23 38

Fax : +33 (0)3 27 77 88 11

[www.groupeasademarle.com](http://www.groupeasademarle.com)

## TYPES DE PRODUITS

## REVÊTEMENTS INFINIUM®

	6001	301	311	101
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	✓✓✓	✗	✗	✓✓
Madeleines	✓✓✓	✗	✗	✗
Blanc d'œuf et sucre	✓✓✓	✗	✗	✗

Ces préconisations devront toujours faire l'objet de tests avant la mise en œuvre définitive dans vos processus industriels.

**Tous nos revêtements sont conformes aux normes d'alimentarité.**

✓✓✓	Parfaitement recommandé
✓✓	Adapté - Peut parfaitement convenir
✓	Possible - selon cas
✗	Pas recommandé

# LES REVÊTEMENTS INFINIUM®

## 104

Alternative au 101.

Pour les produits types pains au lait, produits très sucrés, produits avec dorure.

## 111

Alternative au 101 ou 301.

Pour process spécifiques avec besoin de PFA sur produits perforés.

## 302

Alternative au 301.

Caractéristiques identiques à l'Infinium 301, créé uniquement pour des besoins de différenciation colorimétrique.

## 306

Alternative au 301.

Développé pour les marchés Artisans et petits faiseurs :  
Plaques pâtisseries, Euro, Eko

## TYPES DE PRODUITS

## REVÊTEMENTS INFINIUM®

	104	111	302	306
Baguettes	✗	✓	✓✓✓	✓✓✓
Buns, hot-dog, pain de mie, pain à toasts, pain sandwich, biscottes	✓✓✓	✓✓✓	✗	✗
Pain au Lait	✓✓✓	✓✓✓	✗	✗
Ciabatta	✗	✗	✓✓✓	✓✓✓
Brioche, gâteaux battus	✗	✗	✓	✓
Pain à graines	✗	✗	✓✓✓	✓✓✓
Bretzel	✗	✗	✗	✗
Viennoiseries	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Produits avec dorure	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Produits gras, sucrés	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Produits gras, salés	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓
Cakes sucrés	✓✓	✓✓	✗	✗
Madeleines	✗	✗	✗	✗
Blanc d'œuf et sucre	✗	✗	✗	✗

Ces préconisations devront toujours faire l'objet de tests avant la mise en œuvre définitive dans vos processus industriels.

► **Tous nos revêtements sont conformes aux normes d'alimentarité.**

✓✓✓	Parfaitement recommandé
✓✓	Adapté - Peut parfaitement convenir
✓	Possible - selon cas
✗	Pas recommandé