



ATTREZZATURE PER L'INDUSTRIA
PANARIA E DOLCIARIA

EQUIPMENT FOR THE BREAD
AND CAKE BAKING INDUSTRIES

NOZIONI UTILI PER IL CORRETTO USO DELLE TEGLIE

Ecco alcuni suggerimenti e/o precauzioni per un corretto uso dei nostri articoli. **E' importante** sottolineare che, indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane **non vanno mai infornate vuote alle temperature di cottura.**

- **Prodotti in lamiera bluita, secondo la norma EN 10130:**

i nostri prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni di normale imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio, non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi. Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Dopo l'uso devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere **evitato il contatto con sostanze acide. La lamiera blu è molto sensibile all'umidità, pertanto non va conservata né utilizzata in ambienti umidi. Se ne sconsiglia l'uso in cella di lievitazione e surgelazione e va assolutamente evitato il contatto prolungato con il prodotto da forno dopo la sua cottura.** Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

- **Prodotti in lamiera alluminata, secondo la norma EN 10346:**

devono essere mantenuti oleati ma, essendo questa lamiera trattata e rivestita per immersione in continuo in un bagno fuso contenente il 90% di Alluminio ed il 10% di Silicio, presentano una maggiore resistenza all'ossidazione. Prima dell'uso vanno messi nel forno a 150°C per mezz'ora in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. **Possono essere usati in cella di lievitazione e surgelazione.** Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

- **Prodotti in acciaio inox AISI 304 e AISI 430:**

non presentano problemi di mantenimento, avendo però un grado molto elevato di riflettanza richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto alla lamiera. La cottura può essere accelerata mediante un trattamento specifico della superficie esterna (annerimento). Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito.

- **Prodotti alluminio, secondo le norme EN AW-3003 e EN AW-5754:**

non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche dell'alluminio possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni. Per la pulizia utilizzare un panno morbido inumidito.

- **Tutti i materiali da noi utilizzati possono essere rivestiti con "Teflon".**

In tal caso durante l'utilizzo vanno adottate le seguenti precauzioni:

1. Per la pulizia utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di **nylon morbide. Non graffiare il rivestimento con attrezzi metallici o spazzole abrasive** in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.
2. **Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C.** Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Inoltre a tale temperatura il rivestimento rammollisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza.
3. **Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche per il lavaggio.** Per la pulizia utilizzare panni morbidi inumiditi.

La nostra azienda dichiara che tutti gli articoli da essa prodotti, se mantenuti in buone condizioni nel rispetto dei suggerimenti sopra indicati, sono conformi a quanto richiesto dal regolamento CE 1935/2004 e dal D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti. Per l'alluminio si fa riferimento allo specifico D.M. 76 del 18/04/2007.

Ultimo aggiornamento: 17/02/2016



ERREPAN S.R.L.

VIA TERRACINI, 4 - 24047 TREVIGLIO (BG) - ITALIA - TEL.0363.301806 - FAX 0363.303473
ISCR.TRIB.BG32662 - P.IVA 01810950160 - E-MAIL:info@errepan.it - Sito:www.errepan.it