Préconisations d'utilisations – Prosiflon®

Contact alimentaire, toutes applications :

Les Prosiflon® sont aptes au contact alimentaire de la norme FDA 21 CFR 177.1550 et la norme européenne 10/2011.

Les parties en inox alimentaire 304L sont aptes au contact alimentaire de la norme alimentaire FDA CFR 21 section 177.26.00 -Législations communautaires : Règlement 1935/2004/CE Règlement 1895/2005/CE Directive 2002/72/CE.

Températures d'utilisation :

Les Prosiflon® supportent des températures comprises entre -55°C en contact continu et + 278°C en contact continu

Stockage :

Nous vous conseillons de stocker la Prosiflon® à plat.

Les Prosiflon® doivent être stockés individuellement sur les chariots. Les empiler endommagerait la partie antiadhérente du revêtement ainsi que la forme de la toile PTFE.

Nettoyage aisé :

Nettoyer avec un chiffon humide non agressif, éventuellement un dégraissant et de l'eau chaude à 70°C

Après l'utilisation d'un dégraissant, rincer à l'eau claire puis contrôler régulièrement le pH. S'il n'est pas neutre, recommencez le rinçage.

Sur une base quotidienne : enlever la farine, matières premières ou reste de cuisson avec une brosse très douce. Une brosse à fort pouvoir abrasif endommagerait les parties antiadhésives des surfaces.

Précautions :

- Ne pas plier la feuille téflon au risque de générer des faiblesses (traits blancs) qui se déchirent facilement
- Ne pas gratter
- Remplacer la feuille usagée dès qu'elle commence à se déchirer ou à perdre son anti adhérence.

CETTE LISTE N'EST PAS EXHAUSTIVE ET NE SAURAIT REMPLACER LES PRECAUTIONS ET ESSAIS NECESSAIRES POUR CHAQUE UTILISATION.

LA LISTE EST COMMUNIQUÉE A TITRE D'INFORMATION ET N'ENGAGE PAS NEWMAT INNOVATION, NOTAMMENT SUR LA DUREE DE VIE DE LA FEUILLE.