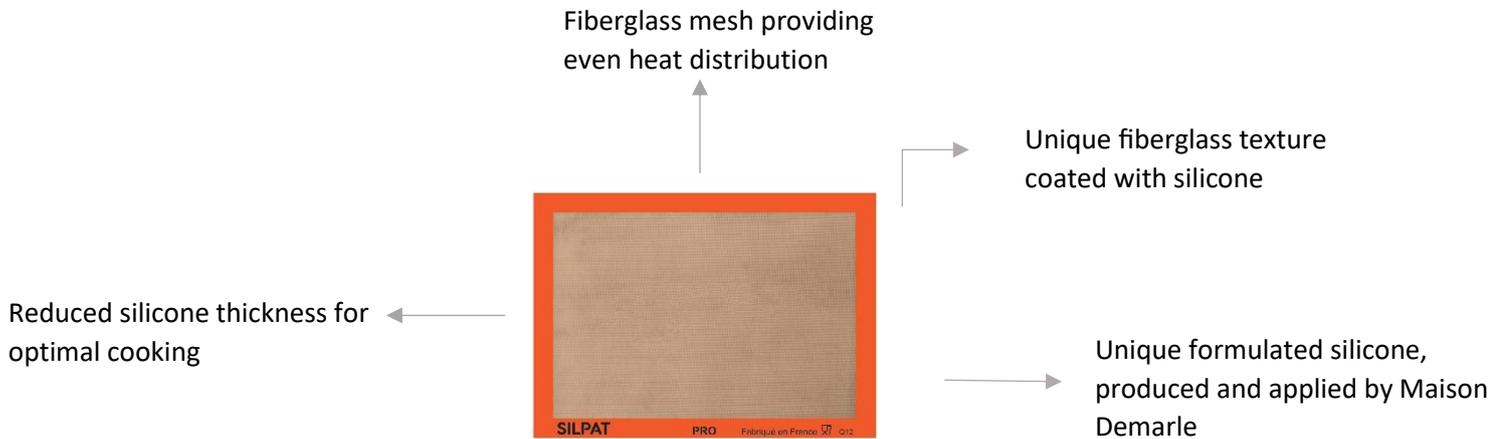


# SILPAT®

## Technical manual



### FIELD OF APPLICATION

#### Temperature range

Recommended: -40°F to +428°F - Maximum temperature peak (for 5 minutes max): +464°F

Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products

### REGULATORY DATA

Compliant with applicable European and American (FDA) regulations for suitability of contact with foodstuffs

Compliant with the NF Food Hygiene standard certified by AFNOR Certification according to the NF031 reference document, available at [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com), for cleanability and thermal performance

N.S.F. certified (CERTIFYING BODY : NSF International (National Safety Foundation, worldwide recognized American organism) – 789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, MI 48105 USA - REFERENCE STANDARD : NSF/ANSI Standard 2 <http://www.nsf.org>)

### CARE & USE

Before first use, products must be washed

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 (nonabrasive) and hot water with a detergent and also with a washing machine (dish-washer, tunnel, etc.) using water with detergent

Possible cleaning by dry brushing (soft brush)

If flouring / grease spraying / grains / sugar / basting using egg yolks, clean more frequently

Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to avoid detergent residue. Use proper quantities of detergent according to its technical data (pH of the final diluted solution must be between 5 and 10). Do not use a high-pressure cleaner

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)

Drying in open air, hot air drying (Max. T° 150°C for 15 min maximum) or blow drying possible

### 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

Do not fold products

Flat storage recommended on the reverse side in stacks of 1 to 5 max

*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 your customers' disposal for any further information they would need.*



Ets Guy Demarle Parc d'activité Les Ansereuilles 59136 Wavrin – France  
SAS au capital de 198 183 EUR – RCS Lille 950 080 465 – SIRET 950 080 465 00046

Tél : +33 (0)3 52 84 05 09 – [www.groupesasademarle.com](http://www.groupesasademarle.com)

# SILPAT®

## Notice d'utilisation



### DOMAINE D'APPLICATION

#### Gammes de températures

Conseillée : -40 C / +220° C - Pic de température acceptable (5 minutes maximum) : +240°C

Attention les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des produits

### DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Conforme aux réglementations Européennes et Américaines (FDA) en vigueur pour l'aptitude au contact alimentaire des produits

Conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire, certifié par AFNOR Certification conforme au référentiel NF031, accessible sur

[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com), pour l'aptitude au nettoyage et les performances thermiques

Certifié N.S.F (ORGANISME CERTIFICATEUR : NSF International (National Safety Foundation, organisme américain mondialement reconnu)

- 789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, MI 48105 USA\_ - RÉFÉRENTIEL : NSF/ANSI Standard 2 <http://www.nsf.org>)

### ENTRETIENS | PRÉCONISATIONS D'UTILISATIONS

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire.

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 ainsi qu'avec une machine de lavage (lave-vaisselle, tunnel etc.) avec de l'eau additionnée d'un détergent.

Nettoyage possible par brossage à sec (brosse douce)

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

Rinçage efficace à l'eau (de ville, déminéralisée ou osmosée) pour garantir l'absence de résidus de détergent

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

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)

Séchage à l'air libre, à l'air chaud possible (150°C max, 15 min max) ou par soufflage possible

### 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

Ne pas plier les produits

Stockage à plat conseillé sur l'envers par piles de 1 à 5 max

*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 es précisions.*



Ets Guy Demarle Parc d'activité Les Ansereuilles 59136 Wavrin - France  
SAS au capital de 198 183 EUR - RCS Lille 950 080 465 - SIRET 950 080 465 00046

Tél : +33 (0)3 52 84 05 09 - [www.groupesasademarle.com](http://www.groupesasademarle.com)