

Proceduri de Manipulare a Tăvilor de Copt cu Acoperiri DuraShield® și OptiShield®

Acoperirile DuraShield și OptiShield au proprietăți antiaderente excelente și rezistență la coroziune. Cu toate acestea, expunerea la exces de căldură sau umezeală și contactul cu echipamentele fabricii sau practicile care cauzează abraziunea acoperirii pot scurta durata de viață a tăvilor. Respectarea acestor cerințe de manipulare va reduce la minimum daunele și va maximiza durata de viață a tăvilor acoperite. Neglijarea acestor instrucțiuni va reduce durata de viață a tăvilor dumneavoastră, precum și a stratului de acoperire.

Conveieri și Indexatori

- **Fricțiunea Transportorului** – Tăvile nu trebuie să fie statice pe transportoarele metalice în mișcare, deoarece acest lucru va provoca uzura pe partea inferioară a tăvii și ar putea slăbi materialul tăvii.
- **Pan Indexatori Tavă** – Reglați degetele de indexare a vasului pentru a preveni zgârierea suprafeței acoperite sau provocarea deteriorării foii, ambele având ca rezultat defectarea timpurie a acoperirii. Căptușirea degetelor cu cauciuc va ajuta la reducerea frecării și uzurii.
- **Puncte de Transfer** – Evitați transferul stivei de vase pe suprafețe inegale. Rolele pentru camioane sau transportoarele cu role trebuie să aibă un diametru mic (25 mm) și să fie distanțate pentru a distribui sarcina. Înălțimile stivei ar trebui să fie cât mai mici posibil pentru brutărie.

Agenți de Eliberare și Garnituri

- **Utilizarea Uleiului** – Uleiul sau alți agenți de eliberare pot fi necesari în aplicații care utilizează acoperirea DuraShield® și OptiShield®. Vă rugăm să informați American Pan despre agentul de eliberare utilizat pentru a asigura o performanță optimă a tăvii. Agenții de degajare se pot acumula pe tăvi și pot necesita curățarea și revopsirea tăvilor pentru a asigura o durată maximă de viață și o eliberare de calitate.
- **Utilizarea Garniturilor** – Orice resturi sau pelicule rămase din garniturile lichide sau uscate pot afecta integritatea și viața rășinii DuraShield® și OptiShield®. Dacă învelișul nu se eliberează după cum este necesar, tava trebuie curățată în conformitate cu instrucțiunile din acest document.

Verificator și Cuptor

- **Temperaturi de Funcționare** – DuraShield® este potrivit pentru produsele congelate și se aplică la temperaturi de la -40 ° până la 240 ° Celsius (-40 ° până la 464 ° Fahrenheit). Temperatura maximă recomandată este de 260 ° Celsius (500 ° Fahrenheit).
- **Temperaturi de Funcționare** – OptiShield® este potrivit pentru produsele congelate și se aplică la temperaturi de la -40 ° până la 240 ° Celsius (-40 ° până la 464 ° Fahrenheit). Temperatura maximă recomandată este de 260 ° Celsius (500 ° Fahrenheit).
- **Umiditate** – Tăvile acoperite nu trebuie lăsate să stea ude sau să fie expuse la apă sau aburi la temperaturi ridicate pentru o perioadă lungă de timp. Expunerea la prea multă umiditate poate determina mecanismul de eliberare din acoperire să funcționeze necorespunzător și să provoace lipirea nedorită și, în cele din urmă, eșecul prematur al acoperirii.
- **Tăvi sau Matrițe Goale** – Tăvile goale nu trebuie lăsate în cuptor, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea suprafeței de acoperire. Dacă este posibil, opriți căldura în timpul opririlor cuptorului pentru a preveni expunerea îndelungată la temperaturi ridicate.

- **Încălzirea Cuptorului** – Experții cuptorului trebuie să verifice dacă fluxul de căldură al cuptorului este consistent în întregul cuptor și că nu există zone în care cuptorul să atingă temperaturi peste maximumul sugerat pentru acoperirile noastre.

Depanare

- **Eliberarea Aerului** – Se recomandă ca duzele de aer sau jeturile să fie utilizate înainte de depanator cu produse de tip brișă și chiflă. Aerul ar trebui să fie monitorizat pentru a se asigura că este suficient de puternic pentru a ajuta la depanare, dar suficient de blând pentru a nu deteriora produsul sau a introduce particule în acoperire.
- **Depanare Verticală** – Pentru depanarea verticală, reglați depanatorul pentru a ridica produsul din matriță cât mai drept posibil. Asigurați-vă că capul de depanare și transportorul de tăvi se deplasează cu aceeași viteză.
- **Depanare cu Ștergere** – Pentru depanarea cu ștergere, asigurați-vă că depanatorul are suficient spațiu liber de la matrițe pentru a vă asigura că acoperirea nu este niciodată atinsă. Se recomandă o distanță minimă de cinci milimetri.

Stivuire

- **Stivuire Ușoară** – Personalul fabricii trebuie să se asigure că operațiunile de stivuire automată / manuală sau de manipulare manuală nu deteriorează tăvile sau acoperirea. Ar trebui evitate stivuirea, scăparea sau aruncarea neglijentă a tăvilor. În general, mențineți întotdeauna viteze de cădere lente și minimizați înălțimea și unghiul de cădere atunci când stivuiți tăvile.
- **Stivuitoare Magnetice** – Verificați reglarea captatorului magnetic de pe stivuitoare pentru a vă asigura că nu se aplică forță pe tavă, deoarece aceasta ar putea deteriora materialul tăvii.
- **Înălțimile Stivei** – Tăvile nu trebuie să fie stivuite prea sus sau s-ar putea deteriora indiferent dacă sunt stivuite automat sau manual. Stivele de tăvi înalte creează, de asemenea, probleme de siguranță a lucrătorilor atunci când sunt deplasate pe camioane, deoarece tăvile pot deveni instabile și pot cădea sau pot provoca alte accidente. Un ghid obișnuit pentru înălțimea corectă a stivei nu este mai mare de 160 cm.

Curățare

- **Curățați Înainte de Prima Utilizare** – Spălați și uscați bine vasele sau curățați vasele înainte de prima utilizare la o temperatură maximă de 150°C/300°F în cuptor. Toate tăvile sunt inspectate și curățate înainte de ambalare și expediere; cu toate acestea, datorită timpului și modului tipic de tranzit, se recomandă curățarea acestora înainte de prima utilizare.
- **Curățare Temeinică** – Curățarea incompletă permite adunarea ingredientelor și a produsului pe suprafața acoperită și va provoca o degradare a proprietăților antiaderente.
- **Suflare cu Aer** – Cea mai sigură metodă de curățare este „suflarea cu aer”. Asigurați-vă că presiunea aerului este scăzută și controlată, astfel încât să curățe tăvile, dar să nu arunce semințe, pesmet, făină de porumb sau alte particule pe suprafața tăvile.

REV 0524

- **Curățarea cu Perii** – Dacă periiile sunt utilizate pentru curățarea tăvilor, sunt necesare perii moi pentru a evita zgârierea învelișului. Zgârieturile în acoperire pot duce la permeabilitatea și coroziunea ulterioară a substratului și la pierderea proprietăților de eliberare.
- **Curățarea cu Abur** – Tăvile nu trebuie spălate cu abur de înaltă presiune și / sau soluții chimice atunci când curățați, cu excepția cazului în care a fost aprobat anterior. NOTĂ: Tăvile acoperite nu trebuie să stea umede sau să fie expuse la abur o perioadă îndelungată. Expunerea la prea multă umiditate poate determina mecanismul de eliberare din acoperire să funcționeze necorespunzător și să provoace lipirea nedorită și, în cele din urmă, eșecul prematur al acoperirii. ***Vă rugăm să contactați American Pan în avans pentru a obține aprobarea procesului și / sau a soluțiilor chimice.***
- **Spălător în Linie** – Este posibil să se utilizeze detergenți în concentrație scăzută dacă nu conțin substanțe agresive. Dacă se utilizează detergenți, vasele trebuie clătite bine cu apă curată după spălare și uscate complet, trecând printr-un cuptor gol timp de 10 minute la 150 ° C / 300 °. NOTĂ: Tăvile acoperite nu trebuie să stea umede sau să fie expuse la apă la temperaturi ridicate o perioadă îndelungată. Expunerea la prea multă umiditate poate determina mecanismul de eliberare din acoperire să funcționeze necorespunzător și să ducă la lipirea nedorită și la defectarea prematură a acoperirii. ***Vă rugăm să contactați American Pan în avans pentru a obține aprobarea procesului și / sau detergentului.***

Depozitare

- **Curățați Tăvile Înainte de Depozitare** – Depozitarea pe termen lung a tăvilor care așteaptă să fie readuse în producție ar trebui evitată fără o curățare prealabilă, deoarece depunerile sunt mai greu de îndepărtat pe o perioadă lungă de timp.
- **Depozitați cu Susul în Jos** – Tăvile trebuie depozitate cu susul în jos, cu excepția cazului în care au fost special concepute pentru depozitare cu suprafața de copt în sus. ***Vă rugăm să contactați American Pan dacă nu sunteți sigur de cel mai bun mod de a vă păstra tăvile.***
- **Mediu** – Tăvile nu trebuie depozitate pentru perioade lungi de timp într-un mediu necontrolat. Nu depozitați niciodată tăvile care sunt încă umede. Tăvile care sunt spălate sau umezite ar trebui să fie bine uscate și depozitate într-un loc uscat.
- **Înapoi la Producție** – Transportatorii care au fost depozitați într-un mediu rece ar trebui lăsați să se încălzească la temperatura ambiantă înainte de a fi plasați pe linie. Condensarea pe metal rece poate duce la lipire din cauza excesului de umiditate pe suprafața acoperită.