KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

SCHEDA TECNICA VSF53325T-VSF6040T

Dati Tecnici:

Descrizione generale:

Rivestimento multistrato a base di fluoropolimeri, utilizzabile sia in applicazioni industriali che nell'industria alimentare, che offre proprietà di antiaderenza, facilità di pulitura e permette riduzione di utilizzo di grassi ed oli distaccanti

- Colori standard disponibili: **NERO**
- Spessore medio **µm. 40**
- Resistenza alla temperatura (°C): **220°C. - 240° C: (max)**
  temperatura riferita al metallo

Altre informazioni:

Il rivestimento è applicato in regime di "Good Manufacturing Practice", così come prescritto dal Regolamento (CE) n° 2023/2006. Questo rivestimento può essere dichiarato conforme per il contatto alimentare; contattare Praxair per le relative informazioni. Questo rivestimento, qualora applicato per utilizzo a contatto con gli alimenti, garantisce la barriera funzionale al manufatto su cui è applicato, secondo la definizione di barriera funzionale data dall'articolo 3. §15 del regolamento (UE) n 10/2011, purché:

- non sia abraso, danneggiato, inciso o meccanicamente alterato
- non sia stato applicato su manufatti la cui geometria e realizzazione possano impedire la piena continuità del rivestimento stesso

- idoneità al contatto con alimenti: **Idoneo a tutti i prodotti alimentari**
- Restrizioni: **Nessuna**
- Normative di riferimento CE:

Regolamento (CE) n° 1935/2004; Regolamento (UE) n° 10/2011 e successive modifiche 2016-1416 e 2017-752;

- Legislazione Italiana:

Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777 /82 e successivi aggiornamenti

- Normative di riferimento USA:

Regolamento 21 CFR 175.300

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126
Parma - Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

Consigli e condizioni d'uso:

Prima di utilizzare gli articoli rivestiti:

1. Controllare che la superficie rivestita sia priva di polvere o sporco che potrebbero essersi depositati durante le operazioni di stoccaggio, di imballo o di trasporto. Per la pulizia utilizzare panni morbidi o sciacquare con acqua tiepida di rete, quindi asciugare.
2. Controllare che la superficie rivestita, sia esente da granelli di materiale abrasivo, utilizzato per la preparazione del substrato metallico. Viene posta, all'atto della produzione del rivestimento, la massima attenzione nella rimozione di questo materiale abrasivo, tuttavia a causa della presenza di interstizi e sovrapposizioni di lamiere, si potrebbe verificare che dei residui di materiale abrasivo rimangano intrappolati e risulti molto difficile da rimuovere. Nel caso si debbano rivestire articoli nuovi, Praxair è disponibile per dare suggerimenti e prescrizioni costruttive, per la costruzione di articoli che siano totalmente idonei alle esigenze applicative e del processo di rivestimento.

In fase di utilizzo:

1. Assicurarsi che le operazioni di movimentazione e di impilamento, sia manuali che automatiche, non danneggino il rivestimento. I rivestimenti applicati da Praxair, hanno infatti ottime caratteristiche di antiaderenza e di resistenza alla corrosione ma, come tutti i materiali plastici, sono abbastanza teneri e graffiabili. La presenza di incisioni e discontinuità nel rivestimento può dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione del substrato e fare venire loro meno le caratteristiche di barriera funzionale.
2. Non passare gli articoli rivestiti vuoti nel forno di cottura a temperature del metallo superiori alla temperatura massima di utilizzo per breve periodo riportata nella scheda tecnica. Questa temperatura rappresenta infatti il limite di resistenza termica del rivestimento. Ripetute sollecitazioni termiche oltre le temperature indicate, possono determinare un graduale deterioramento delle resine. A queste temperature, inoltre, il rivestimento rammollisce sensibilmente e tende ad inglobare i residui carboniosi presenti sulla superficie, causando un rapido decadimento delle prestazioni di antiaderenza e di conseguenze, di durata del rivestimento.
3. Consigli per il lavaggio: Il sistema più facile per pulire è il "GETTO D'ARIA". Nel caso in cui si utilizzino spazzole, viene suggerito l'utilizzo di "SPAZZOLE DI NYLON MORBIDE". Non lavare gli articoli rivestiti con acqua ad alta pressione (>80-100 bar). Non utilizzare soluzioni fortemente caustiche. Si possono utilizzare anche detergenti in basse concentrazioni purché non contengano sostanze fortemente abrasive. Se si utilizzano detergenti, gli articoli rivestiti devono sempre essere accuratamente risciacquati con acqua. E' sempre sconsigliabile l'utilizzo del vapore. L'eccesso di farina deve essere rimosso con pulizie regolari.
4. Non immagazzinar articoli in ferro per lunghi periodi prima del loro utilizzo, se sprovvisti di rivestimento protettivo esterno. L'umidità dell'ambiente potrebbe innescare fenomeni corrosivi riducendo la vita degli articoli. E' da evitare anche l'immagazzinamento per lunghi periodi di articoli già utilizzati in attesa di essere rimessi in linea senza averli preventivamente puliti dalle incrostazioni e dai residui di lavorazione che con il passare del tempo possono risultare più difficili da rimuovere.

Questa scheda tecnica ha validità di tre (3) anni a partire dalla data di compilazione sotto riportata e potrà essere sostituita anche prima della sua scadenza nel caso in cui:

- interverranno cambiamenti sostanziali nella produzione del materiale, tali da mutare alcuni requisiti essenziali del rivestimenti e della sua conformità al contatto alimentare
- quando i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

KAREL S.R.L.
Bellucci Andrea