

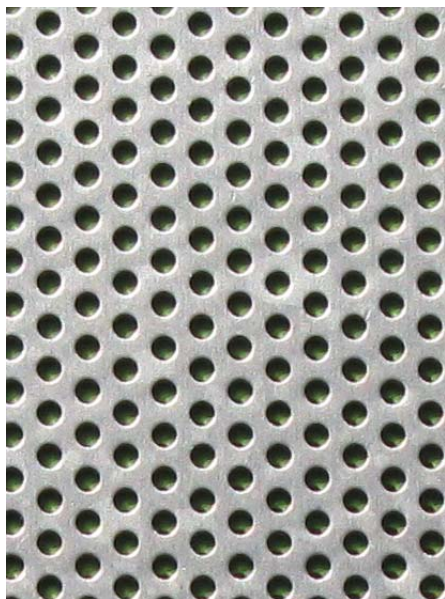
Teglie. La costruzione.

Le nostre teglie sono costruite secondo un processo che permette di ottenere un prodotto di alta qualità e appropriato all'utilizzo in panifici e pasticcerie. Contiene soluzioni tecnologiche in grado di garantire convenienza e praticità, ottimizzando le fasi di lavoro.

Le finiture sono di pregio e il materiale è forato, tagliato, piegato e saldato con attrezzature specializzate e professionalità competente. Angoli, bordi e pieghe sono mantenuti al minimo per evitare rischi, urti ed incrostazioni. Le superfici a contatto alimentare sono progettate per una facile pulizia e sterilizzazione.

Il controllo totale del ciclo produttivo e l'aggiornamento dell'attrezzatura ci permette di eseguire:

- teglie di ogni dimensione, lunghezza e larghezza, con spessori a richiesta;
- foratura a richiesta (diametro e passo);
- teglie a 2,3 o 4 bordi di piega ribattuti;
- bordo di piega con altezza a partire da 1 cm e angolo compreso tra 30° e 120°;
- teglie ondulate con numero di canali a richiesta e diametro minimo di 16 mm.



L'alluminio che utilizziamo è classificato come: PERALUMAN 30 UNI 5754 ricotto e spianato H 111.

Lo standard di foratura è ottenuto con foro da 2 mm di diametro e passo 3,5 mm. Per noi tali dimensioni raggiungono l'ottimo rapporto tra cottura e anti-aderenza. Il calore circola liberamente attraverso i fori e la pasta, anche se pressata, ha un grado di aderenza ridotto. La teglia si sporca di meno eliminando la formazione di muffe e riducendo lo formazione dello strato di unto che in superficiale. Questo ultimo ostruisce i fori riducendo la qualità della cottura, distaccandosi si incolla al prodotto rovinandone l'aspetto e deteriorandone il gusto.



Una proprietaria tecnologia permette di fissare la lamiera al telaio senza l'uso dei rivetti.

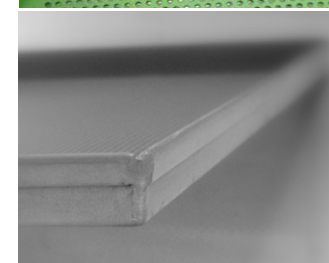
Il traverso di sostegno con doppia nervatura da 30 mm. conferisce una straordinaria stabilità e robustezza.

Lo standard di foratura è ottenuto con foro da 2 mm di diametro e passo 3,5 mm. Per noi tali dimensioni raggiungono l'ottimo rapporto tra cottura e anti-aderenza.

Lungo i bordi una fascia lasciata piena conferisce rigidità e consistenza alla teglia.

2,3 o 4 bordi di piega ribattuti, con altezza a partire da 1 cm e angolo compreso tra 30° e 120°.

Teglia piana cm. 40x60 e cm. 60x80 con spigoli arrotondati





Noi riteniamo che il trattamento superficiale in Teflon®, "teflonatura", sia la scelta oggi più efficace e conveniente. Rispetto ai trattamenti siliconici o con elastomeri ha una maggiore resistenza meccanica. Questo comporta un'efficacia antiaderente costante e una vita più lunga, maggior durata nel tempo e maggior numero di cicli di utilizzo.

CURA E MANTENIMENTO

Cosa non fare:

Non pulire mai le teglie con attrezzi appuntiti o abrasivi.

Non lavare in alta pressione (superiori alle 5 bar) e non utilizzare soluzioni alcaline o aggressive o non idonee all'uso alimentare.

Non riscaldare a vuoto.

Non utilizzare se bagnate o umide.

Cosa fare:

Movimentare teglie con adeguata attenzione.

Nella movimentazione fare attenzione alle cadute ed ai colpi. Non sovrapporre.

Pulire esclusivamente con acqua calda (in lavastoviglie a max 50°C), con agenti a PH neutro, utilizzando panni morbidi.

Utilizzare una pressione di lavaggio inferiore alle 5 bar.

Asciugare le teglie prima di utilizzarle nuovamente.

Stoccare il prodotto pulito e in luogo igienicamente adeguato, asciutto e privo di polveri.

MATERIALI E OGGETTI DESTINATI ALL'USO ALIMENTARE

Le teglie e gli altri strumenti equivalenti sono idonei all'uso alimentare come previsto da:

Regolamento Europeo 1935/2004

DPR 23/08/1982 N. 777

DI 25/01/1992 N. 108

DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti

CEE 89/109; CEE 02/72 e successive modifiche.

Teglie. Il Trattamento Superficiale

In panificio e in pasticceria il trattamento delle teglie è da sempre un argomento di grande interesse. Per evitare che in cottura il prodotto si attacchi, l'uso e la tradizione insegnano di ungere le teglie con olio o grasso vegetale.

In alternativa vengono proposti tre differenti tipi di rivestimento antiaderente: silicone trasparente, elastomeri colorati e Teflon®.

I rivestimenti a base di fluoropolimeri come il Teflon® sono senza dubbio i più efficaci e duraturi. Offrono una serie di importanti vantaggi:

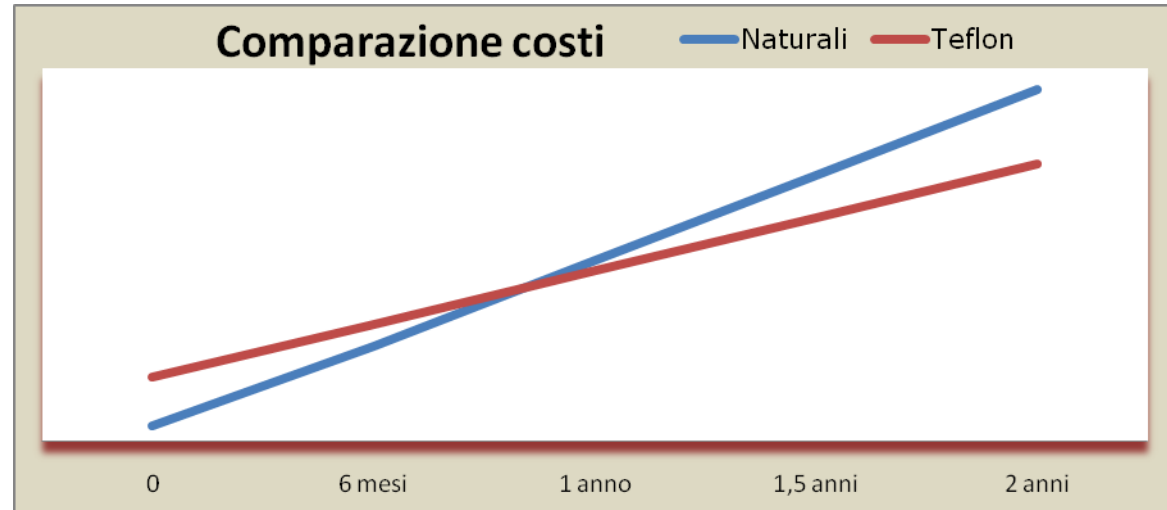
- anti-aderente, facile distacco del prodotto;
- eliminazione dell'uso di grassi e di oli distaccanti;
- minore necessità di lavaggi;
- maggiore durata dei materiali: protezione dei substrati metallici dalla corrosione causata dai sali, dagli acidi e da altre sostanze presenti nei prodotti da forno;
- velocità e facilità nel lavoro e nelle operazioni di scarico della teglia;
- riduzione degli scarti di prodotto cotto;
- miglioramento dell'ambiente di lavoro.



Noi riteniamo che il trattamento superficiale in Teflon®, "teflonatura", sia la scelta oggi più efficace e conveniente. Rispetto ai trattamenti siliconici o con elastomeri ha una maggiore resistenza meccanica. Questo comporta una vita più lunga, maggior durata nel tempo e maggior numero di cicli di utilizzo, e un'efficacia antiaderente costante. La sua diffusione è ridotta dall'impatto del suo costo iniziale, ma se tutti i fattori fossero considerati la scelta per tale rivestimento sarebbe obbligata.

L'esperienza raccolta da molti e diversi utilizzatori ci ha mostrato che l'investimento rientra in media già dopo 7/10 mesi di utilizzo.





Minori costi

Lavorare con teglie teflonate® vuol dire evitare di ungerle. Questo permette di risparmiare l'olio o il grasso e il tempo e l'energia di applicazione. Migliorano la facilità ed il tempo di rimozione del prodotto dalla teglia.

Mantenimento

Le teglie trattate al Teflon® sono più facile da mantenere: la pulizia può avvenire con il semplice impiego di acqua calda (lavastoviglie) o panni soffici.

Qualità

Sulle teglie trattate con olio e grasso, cottura dopo cottura, si forma una patina unta e scura. Questa in parte ostruisce i fori delle teglie riducendo la qualità della cottura, in parte si distacca incollandosi al prodotto rovinandone l'aspetto e deteriorandone il gusto.

Qualità del lavoro

Lo scarico dalla teglia è semplice e veloce. La pulizia delle le teglie teflonate® avviene con intervalli di utilizzo più lunghi e richiede meno tempo e meno sforzo.

Qualità dell'ambiente di lavoro

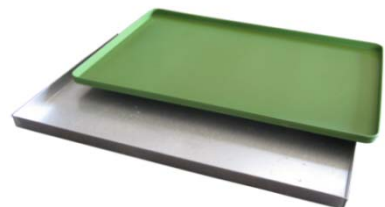
L'utilizzo di teglie teflonate® riduce la quantità di olio e grassi dispersi nell'ambiente di lavoro, nell'aria e sulle superfici di accumulo e deposito. L'inalazione e il contatto della pelle con i residui dei grassi bruciati si riduce di gran lunga.

TEFLON® FLUOROPOLIMERO PTFE



Teflon® il Fluoropolimero PTFE è un prodotto DuPont™, una resina multistrato a base di un copolimero fluorurato termoplastico, con un'eccezionale resistenza alle alte temperature, alle reazioni chimiche, alla corrosione e allo stress-cracking. Grazie ai particolari cicli termici di estensione e alle caratteristiche intrinseche di termoplasticità ed inerzia chimica, la porosità residua è molto bassa. La resistenza meccanica, proprietà anti-frizione e anti-aderente, permette una vasta gamma di applicazioni in diversi processi tecnici ed industriali.

Il trattamento superficiale con il Teflon® è diventato indispensabile nella industria del food.



Quando teflonate®, teglie per baguette o pane in genere, cassette, teglie per grissini o pizza, forme per pasticceria o teglie per biscotti offrono molti vantaggi rispetto al non trattamento o all'impiego del silicone, riducendo i problemi di aderenza e pulizia, facilitando e velocizzando le operazioni di scarico da stampi o teglie.

Teflon® è un polimero ad alto peso molecolare, costituito da atomi di Fluoro e di Carbonio, un polimero inerte, conforme all'uso alimentare e al contatto con alimenti. Ha la proprietà di non reagire con altre sostanze, sia quelle impiegate in cottura sia quelle presenti nell'impasto.

Elevata resistenza agli agenti chimici e solventi:

Il PTFE non viene aggredito dalla quasi totalità dei composti chimici, fanno eccezione i metalli alcalini allo stato fuso, il fluoro gassoso e alcuni composti fluorurati. Completa insolubilità in acqua e in qualsiasi solvente organico fino a 300°C.

Elevate caratteristiche dielettriche:

Il PTFE è un buon isolante ed un prezioso dielettrico. Esso mantiene praticamente queste sue caratteristiche in un ampio campo di condizioni ambientali, di temperature e di frequenza. Possiede valori di costante dielettrica e di fattore di dissipazione molto bassi; questi valori rimangono invariati fino a 300°C.

Elevata resistenza termica:

Il PTFE è una delle materie plastiche termicamente più stabili. A 260°C non si hanno apprezzabili decomposizioni, per cui a questa temperatura conserva ancora buona parte delle proprie caratteristiche. Decomposizioni apprezzabili si rilevano oltre i 400°C. Ottime qualità di resistenza al fuoco, infatti non propaga la fiamma.

Basso coefficiente di attrito:

Il coefficiente di attrito statico (di primo distacco) e quello dinamico sono uguali per cui non si verificano fenomeni di grippaggio e di attrito allo spunto. Aumentando il carico, il coefficiente di attrito diminuisce per poi stabilizzarsi. Il coefficiente di attrito aumenta con l'aumentare della velocità mentre rimane costante al variare della temperatura.

Elevata antiadesività:

E' la configurazione molecolare del PTFE stesso che conferisce alle superfici un'elevata antiadesività. Non è noto alcun adesivo capace di incollare il PTFE ; solo tramite un trattamento speciale, chiamato cementazione, è possibile rendere le superfici incollabili.

I vantaggi che il rivestimento in Teflon® offre sono:

- facilità di pulizia;
- ottima resistenza alla temperatura;
- buona resistenza a ripetuti cicli di lavaggio;
- riduce la percentuale di difetti e scarti nei prodotti cotti;
- tempi di pulizia e fermo macchina sensibilmente ridotti.

Attenzione al sistema di applicazione perché conferisce l'alta qualità al prodotto teflonato®. La tipologia di rivestimento da noi impiegata permette un numero di cicli di cottura maggiore rispetto a quello dei sistemi utilizzati da molti concorrenti, riducendo i costi di utilizzo.

Lo spessore di rivestimento si misura in micron e il numero è una risorsa aziendale frutto della tecnica e dell'esperienza. Il colore base è sempre il verde, ma se pigmentato può assumere colorazioni a richiesta, come il nero o il marrone.

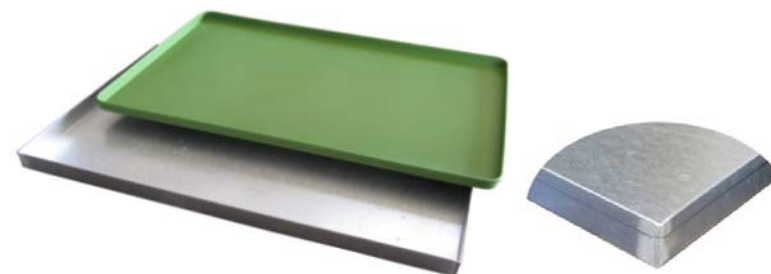
Teglie. I modelli.

Teglie piane in lamiera alluminata con bordo di piega.

Spessore 8/10. Naturali o Teflonate®.

A richiesta: 2,3 o 4 bordi di piega ribattuti, con altezza a partire da 1 cm e angolo compreso tra 30° e 120°.

Le teglie in lamiera alluminata non devono essere introdotte in freezer, in cella di lievitazione o esposte ad agenti atmosferici.



Teglie piane in alluminio pieno con bordo di piega.

Spessore 15/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

A richiesta: 2,3 o 4 bordi di piega ribattuti, con altezza a partire da 1 cm e angolo compreso tra 30° e 120°.

Le teglie in alluminio possono essere utilizzate in freezer o in cella di lievitazione senza contro indicazioni.

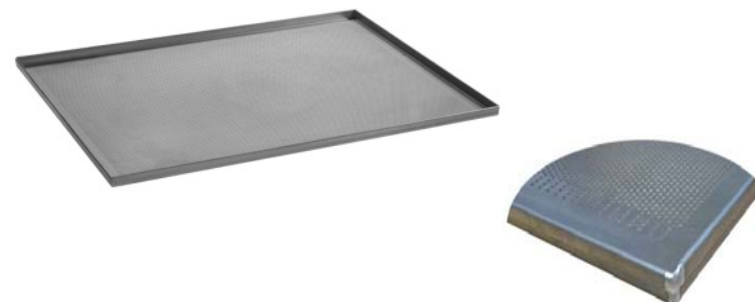


Teglie piane in alluminio forato con bordo di piega.

Spessore 15/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

A richiesta: 2,3 o 4 bordi di piega ribattuti, con altezza a partire da 1 cm e angolo compreso tra 30° e 120°.

Lo standard di foratura è ottenuto con foro da 2 mm di diametro e passo 3,5 mm. Per noi tali dimensioni raggiungono l'ottimo rapporto tra cottura e anti-aderenza. Lungo i bordi una fascia lasciata piena conferisce rigidità e consistenza alla teglia.



Teglie ondulate in alluminio forato con traverso di sostegno.

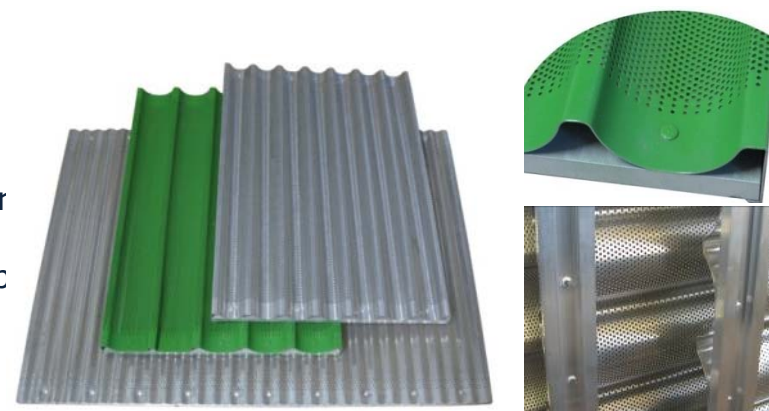
Spessore 10/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

Numero, lunghezza, verso canali a richiesta, diametro minimo di 16 mm.

Lo standard di foratura è ottenuto con foro da 2 mm di diametro e passo 3,5 mm. Per noi tali dimensioni raggiungono l'ottimo rapporto tra cottura e anti-aderenza lasciata piena conferisce rigidità e consistenza alla teglia.

Stabilità e robustezza unica grazie al proprietario traverso di sostegno con doppi angoli saldati.

E' la teglia ideale per la tradizionale baguettes.



Teglie ondulate in alluminio forato con telaio e senza rivetti.

Spessore 10/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

Teglie piane in alluminio forato con telaio e senza rivetti.

Spessore 15/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

Numero, lunghezza, verso canali a richiesta, diametro minimo di 16 mm.

Lo standard di foratura è ottenuto con foro da 2 mm di diametro e passo 3,5 mm. Per noi tali dimensioni raggiungono l'ottimo rapporto tra cottura e anti-aderenza. Lungo i bordi una fascia lasciata piena conferisce rigidità e consistenza alla teglia.

Una proprietaria tecnologia permette di fissare la lamiera al telaio senza l'uso di rivetti o saldature. Questo elimina le consuete rotture da strappo con perdita di parti o frammenti nel prodotto in cottura.

Teglia con angoli arrotondati, impilabile e adatta al caricamento automatico.



Teglie ondulate in alluminio forato con telaio in acciaio inox e senza rivetti.

Spessore 10/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

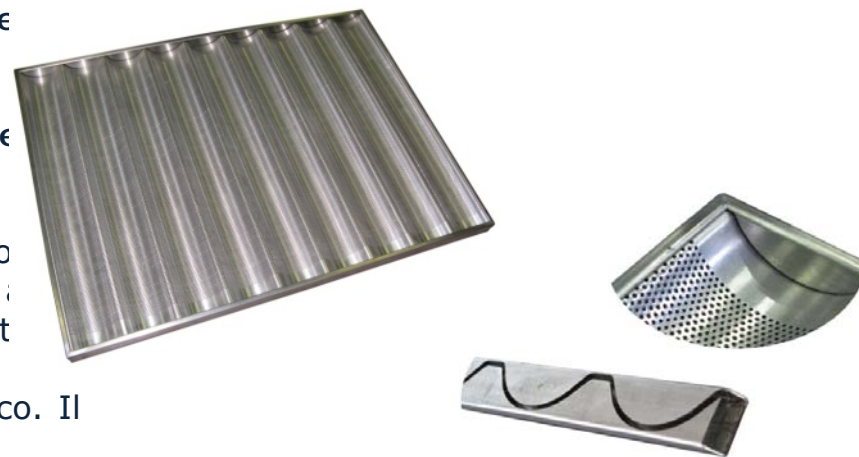
Teglie piane in alluminio forato con telaio in acciaio inox e senza rivetti.

Spessore 15/10. Naturali, siliconate o Teflonate®.

Numero di canali a richiesta e diametro minimo di 16 mm.

Lo standard di foratura è ottenuto con foro da 2 mm di diametro e passo 10 mm. Per noi tali dimensioni raggiungono l'ottimo rapporto tra cottura e resistenza all'aderenza. Lungo i bordi una fascia lasciata piena conferisce rigidità e consistenza alla teglia.

Teglia con angoli arrotondati, impilabile e adatta al caricamento automatico. Il telaio è in acciaio inossidabile AISI 304.



Teglie in lamiera alluminata per pizza.

Spessore 8/10. Naturali o Teflonate®.

Le teglie raccolgono forme circolari con diametro compreso tra 45 mm e 60 mm. Il numero di forme varia in funzione del diametro e della misura della teglia.



Teglie in lamiera alluminata con forme.

Spessore 8/10. Naturali o Teflonate®.

Teglie per babà, croissant, ciambelle, hamburger, hot dog, krapfen, madalenas, muffin, plum cake, rustiche, savoiardi....



Bacinelle in lamiera alluminata per pane in cassetta.

Spessore 8/10.

Realizzabili in qualsiasi misura, singole o con telaio perimetrale. /
arrotondati e saldati. Coperchio individuale o unico appoggiato liberamente
bloccato.



*Le più comuni dimensioni:

Dimensioni teglie		
cm		
20	x	40
20	x	50
20	x	60
30	x	40
30	x	50
30	x	60
40	x	40
40	x	50
40	x	60
40	x	70
40	x	80

Dimensioni teglie		
cm		
40	x	90
45	x	60
45	x	65
50	x	50
50	x	60
50	x	65
50	x	70
50	x	80
50	x	100
60	x	60
60	x	65

Dimensioni teglie		
cm		
60	x	70
60	x	80
60	x	90
60	x	99
60	x	115
60	x	120
65	x	85
70	x	75
80	x	80
80	x	90
80	x	100

**Le teglie in lamiera alluminata non devono essere introdotte in freezer, in cella di lievitazione o esposte ad agenti atmosferici.

***Solo per le teglie senza trattamento, naturali: consigliamo di introdurle in forno per 20 minuti a normale temperatura di cottura prima dell'uso. Per evitare che il prodotto si attacchi ungerle con olio o grasso vegetale oppure utilizzare pellicole anti-aderenti.