



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA
PARA BANETONES DE RATÁN DE BIRNBAUM®

Instrucciones de limpieza

Las siguientes instrucciones de limpieza se aplican únicamente a nuestros banetones, dado que los banetones de otros fabricantes tienen problemas de estabilidad.

La formación de moho en banetones es muy fácil de prevenir. El moho se genera, en primer lugar, en la capa de harina y solo después de cierto tiempo se traslada a la superficie de madera. La formación de moho puede observarse a través de una coloración gris en el banetón.

Notas preliminares:

- Utilice únicamente banetones limpios y secos. Controle antes de cada uso que no haya restos de masa o suciedad en ranuras o espacios profundos. En caso de que haya, deben quitarse antes del uso (véase la información sobre la limpieza).
- Utilice siempre agua potable, limpia y fresca para el tratamiento previo y la limpieza, en particular, para los últimos pasos de enjuague.
- Los banetones se deben secar bien siempre tras el tratamiento previo y la limpieza.
- Los cepillos y otros utensilios que se usen para la limpieza deben estar secos y limpios antes de usarse (control). Se debe prevenir la generación de daños a las superficies o la estructura de los banetones (por ejemplo, no usar objetos afilados o con punta).
- Nunca golpee los banetones contra superficies duras para quitar suciedad por medio de impactos. No utilice herramientas para quitar suciedad con impactos (por ejemplo, martillo).
- No utilice sustancias químicas para limpiar sus banetones que puedan dañar los materiales utilizados (madera, metal), como blanqueadores, solventes o altas dosis de ácidos.
- Conserve los banetones en un sitio seco y oscuro con buena ventilación. No utilice bolsas plásticas cerradas o recipientes herméticos.

Tratamiento previo:

Antes del primer uso del banetón, se debe realizar el siguiente tratamiento!

- En primer lugar, humedezca la superficie interior del banetón de manera uniforme con agua (por ejemplo, con la ayuda de nuestro rociador para panes y bollería). Asegúrese de que no se formen gotas y, dado el caso, quítelas.
- A continuación, espolvoree las superficies húmedas con harina (preferentemente con 50 % de almidón).
- Poco tiempo después, quite la harina excedente del banetón cuidadosamente con impactos suaves.

Limpieza periódica:

Recomendamos limpiar los banetones de forma periódica tras el uso y, como máximo, cada 4 semanas. En caso de ensuciarse demasiado, se deberán limpiar de forma correspondiente según la necesidad.

En primer lugar, golpee el banetón suavemente con la mano para quitar los restos de harina. La limpieza puede continuarse en seco o con agua:

- Para la limpieza en seco, recomendamos usar un cepillo. Con este fin, cepille el banetón manualmente sin ejercer demasiada presión.

Como alternativa, pueden utilizarse nuestros cepillos de limpieza redondos.

Nota: Nuestros cepillos redondos pueden fijarse, por ejemplo, en un taladro. La rotación del cepillo simplifica la limpieza y, de este modo, se acortan los tiempos de limpieza. Asegúrese, no obstante, de que el taladro no dañe el banetón.

Asimismo, recomendamos usar nuestra máquina de limpieza tipo B que tiene la ventaja de ofrecer la rotación del cepillo y, además, la generación de un menor nivel de polvo al limpiar en seco, dado que la máquina dispone de un sistema de succión integrado.

Una vez terminada la limpieza en seco, coloque el banetón en el horno por 20 minutos aproximadamente a 120 - 140 °C con abundante vapor de agua.

- La limpieza con agua puede llevarse a cabo en un lavavajillas sin añadir nada y a una temperatura hasta 40 °C.
Nota: Después de la limpieza con agua, no es necesario el paso con el vapor.

Limpieza profunda:

Además de la limpieza periódica, recomendamos realizar una limpieza profunda con agua, como máximo, cada 6 meses de los banetones que se utilicen. En caso de ensuciarse demasiado, puede ser necesario realizar una limpieza profunda.

Recomendamos seguir los siguientes pasos:

- En primer lugar, golpee el banetón suavemente con la mano para quitar los restos de harina.
- Quite manualmente las suciedades grandes en seco con un cepillo.
- A continuación, lave el banetón con agua tibia.
- Para quitar suciedades que estén muy adheridas, puede usarse, además, un cepillo con 1 o 2 gotas de detergente con ingredientes biodegradables (eco o bio).
- A continuación, lave a fondo el banetón con agua corriente limpia.

Nota: Recomendamos aplicar una fina capa de cera desmoldante en el interior de los banetones. Para ello, utilice únicamente productos con ingredientes biodegradables (eco o bio, por ejemplo, el antiaglomerante «Trenaktiv Bio 200» de la empresa Dübör). Con la cera desmoldante, se protegen las fibras de madera. La aplicación de la cera no limita la respirabilidad necesaria para la fermentación ni la regulación de la humedad. La capa de cera desmoldante protege a los banetones de un eventual quiebre en caso de tratamientos a altas temperaturas.

Secado tras el tratamiento previo y la limpieza:

Recomendamos secar los banetones por 5 minutos en el horno a 160 °C. A continuación, se debe controlar que los banetones estén secos. Dado el caso, se deberá prolongar el tiempo de secado.

Almacenamiento por tiempo prolongado:

Tras un almacenamiento por tiempo prolongado o si el banetón no se ha usado por mucho tiempo, recomendamos limpiarlo a fondo antes de volver a usarlo.

¿Cuándo deben cambiarse los banetones?

Si observa alguna de las siguientes características en el uso diario de sus banetones, debe cambiarlos lo más pronto posible:

- Manchas negras de moho en la base o los costados del banetón.
- Mal olor (ocasionado, en general, por el uso de aceites para cocinar para engrasar los banetones).
- Daños, como quiebres, grietas, partes deshilachadas.
- Grapas salidas.

Atención: En particular por motivos de estabilidad e higiene, no es posible reparar banetones dañados.

Eliminación:

Los banetones pueden desecharse junto con los residuos domésticos. Si tiene alguna consulta, contacte con su empresa de residuos local.

Accesorios de panadería

Además de nuestra máquina de limpieza con sistema de succión de polvo, ofrecemos cepillos especiales para su robot amasador, destinados a simplificar la limpieza en seco. Asimismo, nuestra gama cuenta con cepillos más pequeños para moldes de pasteles y cápsulas, así como tablas para baguettes y moldes de sellado.



www.herbert-birnbaum.de

Herbert Birnbaum GmbH
Augasse 2-4 • 97289 Thüngen / Germany

Tel.: +49 9360 215
Fax: +49 9360 1444

Vertretungsberechtigt:
Dipl.-Kffr. Maria Birnbaum-Kaiser

www.herbert-birnbaum.de
info@herbert-birnbaum.de