



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ
ДЛЯ ФОРМ ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТА ИЗ
РОТАНГА ФИРМЫ BIRNBAUM®

Инструкция по очистке

Следующая инструкция по очистке относится только к нашим формам, поскольку формы других производителей имеют проблемы с устойчивостью.

Образование плесени в формах очень легко предотвратить. Плесневой грибок образуется сначала в муке и лишь через некоторое время переходит на деревянную поверхность. Такое развитие можно определить по окрашиванию формы в серый цвет.

Предварительные замечания:

- Использовать только чистые и сухие формы. Перед каждой загрузкой проверить, не остались ли нежелательные остатки теста или загрязнения в выемках или углублениях. Их необходимо удалить перед использованием (см. «Очистка»).
- Для первичной обработки, а также для процессов очистки всегда использовать чистую и свежую воду питьевого качества, особенно для последних процессов полоскания.
- После первичной обработки, а также после очистки формы всегда хорошо высушить.
- Щетки и дополнительные принадлежности, используемые для очистки, перед использованием должны быть сухими и чистыми (проверить). Запрещается повреждать поверхность или структуру форм (например, запрещается использовать острые предметы).
- Запрещается бить формы о твердую поверхность в целях выколачивания. Запрещается использовать для выколачивания инструменты (например, молоток).
- Запрещается использовать для очистки форм химикаты, наносящие вред используемым материалам (дерево, металл), такие как отбеливатели и растворители, высокодозированные кислоты.
- Хранить формы в сухом, темном и хорошо проветриваемом месте. Запрещается использовать закрытые пластиковые пакеты или герметичные контейнеры.

Первичная обработка:

Перед первым использованием формы требуется следующая обработка!

- Сначала равномерно смочить внутреннюю поверхность формы (например, нашим спреем для хлеба и выпечки). При этом следить за тем, чтобы не образовывались капли и при необходимости удалить их.
- Затем посыпать влажные поверхности мукой (желательно 50-процентной картофельной пудрой).
- Через несколько минут осторожно выбить рукой излишки муки из формы.

Регулярная очистка:

Рекомендуется регулярно выполнять очистку форм для расстойки теста после использования, но не позднее чем каждые 4 недели. При чрезвычайном загрязнении требуется соответствующая очистка по мере необходимости.

Сначала осторожно выбить рукой остатки муки из формы. Последующая очистка может быть сухой или влажной:

- Для сухой очистки рекомендуется использовать щетку. Для этого очистить щеткой форму вручную без сильного давления.

В качестве альтернативы можно использовать наши круглые щетки для очистки.

Указание: Наши круглые щетки для очистки можно вставить, например, в дрель. Вращение щетки облегчает очистку и сокращает время очистки. Все же следить за тем, чтобы машина не повредила форму.

Также рекомендуется использовать нашу машину для очистки типа В. Ее преимущество заключается во вращающихся щетках и дополнительном уменьшении возникающей пыли при сухой очистке, поскольку машина оснащена встроенной вытяжкой.

После сухой очистки поставить формы при температуре 120-140°C примерно на 20 минут в печь с достаточным количеством пара (водяной пар).

- Влажная очистка возможна в посудомоечной машине при температуре 40°C без добавок.
Указание: После влажной очистки обработка паром не требуется.

Тщательная очистка:

Кроме регулярной очистки для используемых форм рекомендуется выполнять тщательную влажную очистку, но не позднее чем каждые 6 месяцев. При чрезвычайном загрязнении может понадобиться тщательная очистка по мере необходимости.

Рекомендуется действовать следующим образом:

- Сначала осторожно выбить рукой остатки муки из формы.
- В сухом состоянии удалить грубые загрязнения вручную с помощью щетки.
- Затем промыть хлебную форму умеренно теплой водой.
- Для удаления сильно прилипших загрязнений можно дополнительно использовать щетку, смоченную 1-2 каплями моющего средства с биоразлагаемыми компонентами (экологичный или био-продукт).
- Затем тщательно промыть форму чистой, проточной водой.

Указание: Рекомендуется раз в год наносить тонкий слой смазочного воска на внутреннюю сторону форм. Для этого использовать исключительно средства с биоразлагаемыми компонентами (экологичный или био-продукт, например, разделительное средство «Trennaktiv Bio 200» фирмы Dübör). Слой смазочного воска защищает древесные волокна. При этом не ограничивается необходимая для расстойки воздухопроницаемость и регулирование влажности. Защитный слой из смазочного воска предотвращает хрупкость форм при термообработке.

Сушка после первичной обработки и очистки:

Рекомендуется выполнять сушку форм в печи 5 минут при температуре 160°C. Затем проверить, высохли ли хлебные формы; при необходимости увеличить продолжительность сушки.

Длительное хранение/неиспользование:

После длительного хранения/неиспользования рекомендуется выполнять тщательную очистку хлебных форм перед повторным использованием.

Когда следует использовать формы для расстойки теста?

При наличии следующих моментов в процессе ежедневного использования хлебных форм их необходимо заменить как можно скорее:

- черные пятна плесени на дне или по бокам формы
- плохой запах (как правило, возникает при применении пищевого масла для смазки форм)
- повреждения, например, изломы, трещины, осыпание
- выступающие скобы

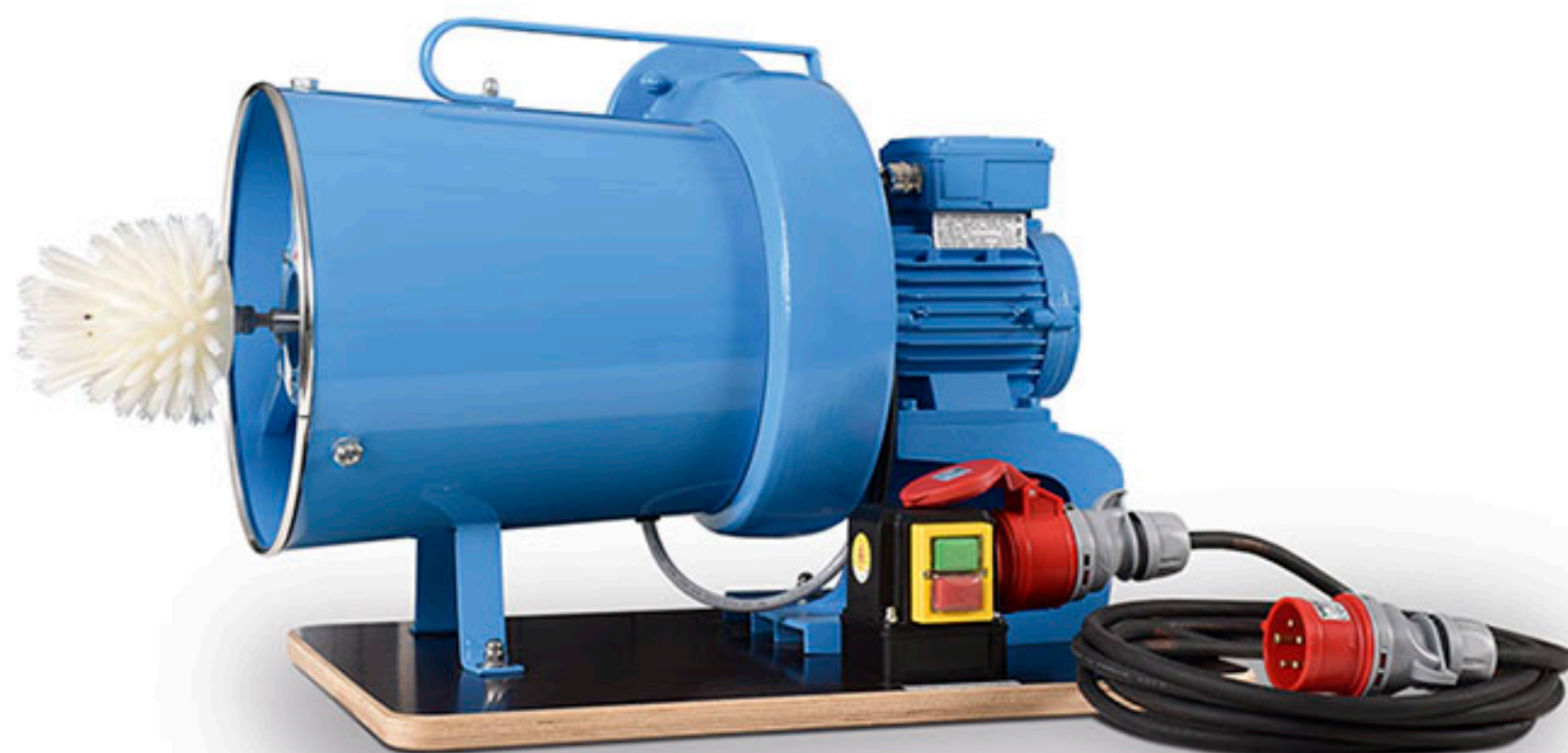
Необходимо учитывать: Ремонт поврежденных хлебных форм недопустим, в частности, из соображений устойчивости и гигиены!

Утилизация:

Формы для расстойки теста разрешается утилизировать с бытовым мусором. При возникновении вопросов необходимо связаться с местным предприятием по удалению отходов.

Аксессуары для пекарни

Наряду с нашей машиной для очистки с функцией улавливания пыли для легкой сухой очистки предлагаются специальные щетки для Вашей сбивальной машины. Кроме того, в нашем ассортименте есть небольшие щетки для форм для пирогов и вюртембергского прямоугольного формового хлеба, а также лотки или ящики для булочек.



www.herbert-birnbaum.de

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

Vertretungsberechtigt:
Dipl.-Kffr. Maria Birnbaum-Kaiser

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

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