

DuraShield® ve OptiShield® Kaplamalı Fırın Tavaları için Kullanım Prosedürleri

DuraShield® ve OptiShield® kaplama mükemmel yapışmazlık özelliklerine ve korozyona karşı dirence sahiptir. Ancak aşırı ısı veya neme maruz kalması ve kaplamanın aşınmasına neden olan tesis ekipmanları veya uygulamalarla temas etmesi tavalарınızın ömrünü kısaltabilir. Bu kullanım gerekliliklerine uyulması hasarı en aza indirecek ve kaplanmış ürünlerinizin ömrünü en üst düzeye çıkaracaktır. Bu yönergelerle uyulmaması kaplamalı ürününüzün ömrünü kısaltacak ve hasarın yeterince ciddi olması durumunda garantiyi geçersiz kılacaktır.

Taşıma

- **Tavaları ve/veya Kapakları Çizmeyin veya Kazımayın** – Kaplamayı çizebilecek metal kaplar veya başka nesnelere kullanmayın. Köşelerde, ana pişirme alanlarında veya uçlarda çizikler oluşmaması için tavaları tutarken son derece dikkatli olun. Derin çizikler tavada yüzey korozyonuna neden olabilir. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesi, kaplamadaki ayırma mekanizmasının düzgün çalışmamasına ve istenmeyen yapışmalara ve sonuçta kaplamanın erken bozulmasına neden olur.

Ayırıcı Maddeler ve Dolgular

- **Yağ Kullanımı** – DuraShield ve OptiShield kaplama kullanılan çoğu uygulamada yağ veya diğer ayırıcı maddeler gerekli olmayacaktır. Bir ayırıcı maddenin gerekli görülmesi halinde, tavsiye için lütfen önceden Turbel ile iletişime geçin. Ayırıcı maddeler tavalarda birikebilir ve maksimum ömür ve ayırma kalitesi sağlamak için tavalарın temizlenmesini ve yeniden kaplanmasını gerektirebilir.
- **Dolguların Kullanımı** – Sıvı veya kuru dolgulardan kalan herhangi bir kalıntı veya film DuraShield ve OptiShield kaplamanın bütünlüğünü ve ömrünü etkileyebilir. Kaplama gerektiği gibi salınım yapmazsa, tava bu belgede bulunan yönergelerle göre temizlenmelidir.

Konveyörler ve İndeksleyiciler

- **Konveyör Sürtünmesi** – Tavalар hareketli metal konveyörler üzerinde statik olmamalıdır, çünkü bu tava tabanında aşınmaya neden olacak ve potansiyel olarak tava malzemesini zayıflatacaktır.
- **Tava İndeksleyicileri** – Kaplanmış yüzeyin çizilmesini veya tabakanın hasar görmesini önlemek için tava indeksemeye parmaklarını ayarlayın, her ikisi de erken kaplama arızasına neden olur. Parmakların kauçukla doldurulması sürtünmeyi ve aşınmayı azaltmaya yardımcı olacaktır.
- **Transfer Noktaları** – Düz olmayan yüzeyler üzerinde tava yığılı transferinden kaçının. Tava arabaları silindirleri veya makaralı konveyörler küçük çaplı (25 mm) olmalı ve yükü dağıtmak için yakın aralıklarla yerleştirilmelidir. Tava istifleme yükseklikleri fırın için pratik şekilde olduğu kadar olabilecek en düşük seviyede olmalıdır.

Proofer ve Fırın

- **DuraShield Çalışma Sıcaklıkları** – DuraShield kaplamalar dondurulmuş ürünler için uygundur ve -40°C ila 240°C (-40°F ila 464°F) arasındaki sıcaklıklarda uygulanabilir. Önerilen maksimum tavan sıcaklığı 260°C'dir (500° Fahrenheit).
- **OptiShield Çalışma Sıcaklıkları** – OptiShield kaplamalar dondurulmuş ürünler için uygundur ve -40°C ila 240°C (-40°F ila 464°F) arasındaki sıcaklıklarda uygulanabilir. Aralıklı fırınlar için önerilen maksimum tepe sıcaklığı 274°C (525°F) ve sürekli fırınlar için 260°C'dir (500° Fahrenheit).
- **Nem** – Kaplanmış ürünlerin uzun süre ıslak kalmasına veya yüksek sıcaklıktaki suya veya buhara maruz kalmasına izin verilmemelidir. Çok fazla neme maruz kalmak, kaplamadaki ürün ayırma mekanizmasının bozulmasına ve istenmeyen yapışmalara ve sonuçta kaplamanın erken bozulmasına neden olabilir.

- **Boş tava veya kalıplar** – Kaplama yüzeyinin bozulmasına neden olabileceğinden boş tava veya kapakların fırına girmesine izin verilmemelidir. Mümkünse, yüksek sıcaklıklara uzun süre maruz kalmayı önlemek için fırın duraklamaları sırasında ısıyı kapatın.
- **Fırın Isısı** – Ekibimiz, fırın ısı akışının fırın boyunca tutarlı olduğundan ve fırının kaplamalarımız için önerilen maksimum sıcaklıkların üzerinde sıcaklıklara ulaştığı alanlar olmadığından emin olmak için kontrol etmelidir.

Ürünün Tavadan Ayrılması

- **Ürünleri Tavalardan Hızlıca Ayırın** – Pişmiş ürünler hala sıcakken veya ılıkken tavadan ayrılmalıdır. Pişmiş ürünlerin kaplanmış ürün içinde soğumasına izin verilirse, üründen çıkan buhar kaplamaya nüfuz edecek ve yoğunlaşmaya ve pişmiş ürünün terlemesine neden olacaktır. Terleme ayrıca kaplamanın kalkmasına, kaplamanın erken bozulmasına ve ürünün yüzeyinde hasara neden olabilir.
- **Hava Tahliyesi** – Hamburger ve roll tipi ürünlerde ürün ayırma süreci öncesinde hava nozulları veya jetlerinin kullanılması tavsiye edilir. Havanın, ürünün ayrılmasına yardımcı olacak kadar güçlü, ancak ürüne zarar vermeyecek veya partikülleri kaplamaya sürüklemeyecek kadar yumuşak olduğu takip edilmelidir.
- **Dikey Ürün Ayırma Sistemi** – Bu sistemi kullanıyorsanız ürünün kalıptan mümkün olduğunca düz bir şekilde ayrıldığından emin olun. Tava konveyörlerinin system ile aynı hızda ilerlediğinden emin olun.
- **Süpürerek Ürün Ayırma Sistemi** – Sistemdeki ürün ayırıcının tavayla temas etmediğinden emin olun. En az 5mm’lik açıklık önerilmektedir.

İstifleme

- **Özenli İstifleme** – Tesis personeli otomatik/manuel istifleme veya elle taşıma işlemlerinin tavalara, kapaklara veya kaplamaya zarar vermemesini sağlamalıdır. Dikkatsiz istifleden, tavaları düşürmekten veya fırlatmaktan kaçınılmalıdır. Tavaları istiflerken genel olarak her zaman yavaş bırakın ve bırakma yüksekliğini ve açısını en aza indirin.
- **Manyetik İstifleyiciler** – Tava malzemesine zarar verebileceğinden tavaya herhangi bir kuvvet uygulanmadığından emin olmak için istifleyicilerin manyetik toplama ayarını kontrol edin.
- **İstif Yükseklikleri** – Tavalar çok yükseğe istiflenmemelidir, aksi takdirde otomatik veya manuel olarak istiflenmiş olsalar da hasar görebilirler. Yüksek tava istifleri, tava kamyonları üzerinde taşınırken tavalarda dengesiz hale gelip düşebileceğinden veya başka kazalara neden olabileceğinden işçi güvenliği sorunları da yaratır. Fırınlarda uygun tava istifi yüksekliği 5 fit / 160 cm’den yüksek olmamalıdır.

Temizlik

- **İlk Kullanımdan Önce Temizleyin** – Kaplanmış tavaları, tepsileri veya kapakları fırında maksimum 150°C sıcaklıkta iyice yıkayın ve kurutun. Tüm kaplamalı ürünler paketlenmeden ve gönderilmeden önce kontrol edilir ve temizlenir; ancak, zaman ve tipik taşıma şekli nedeniyle, ilk kullanımdan önce kontrol edilmesi ve temizlenmesi önerilir.
- **Tam Temizlik** – Eksik temizlik, malzemelerin ve ürünün kaplanmış yüzeyde toplanmasına ve yapışmazlık özelliklerinin bozulmasına neden olur. Bununla birlikte, ekstra yıkamaktan da kaçının.
- **Hava Üfleme** – En güvenli temizleme yöntemi “hava üfleme”dir. Hava basıncının düşük ve kontrollü olduğundan emin olun, böylece tavayı temizler ancak tohumların, kırıntılıların, mısır ununun veya diğer parçacıkların tava yüzeyine püskürtülmesi olasılığı olmaz.

- **Fırça Temizliği** – Tavaları temizlemek için fırça kullanılıyorsa, kaplamanın çizilmesini önlemek için yumuşak fırçalar kullanılmalıdır. Kaplamadaki çizikler nüfuz etmeye ve ardından alt tabakanın korozyona uğramasına ve ürünün kolay tavadan ayrılma özelliğinin kaybolmasına yol açabilir.
- **Buharlı Temizleme** – Önceden onaylanmadığı sürece tavalar temizlenirken yüksek basınçlı buhar ve/veya kimyasal solüsyonlarla temizlenmemelidir. NOT: Kaplamalı tavalar uzun süre ıslak kalmamalı veya buhara maruz bırakılmamalıdır. Çok fazla neme maruz kalmak, kaplamadaki ayırma mekanizmasının yanlış çalışmasına ve istenmeyen yapışmalara ve sonuçta kaplamanın erken bozulmasına neden olabilir. ***İşlem ve/veya kimyasal çözümlerin onayını almak için lütfen önceden Turbel ile iletişime geçin.***
- **Hat İçi Yıkayıcı** – Yoğun maddeler içermiyorlarsa düşük konsantrasyonda deterjan kullanmak mümkündür. Deterjan kullanılıyorsa, tavalar yıkandıktan sonra temiz suyla iyice durulanmalı ve 150°C'de 10 dakika boyunca boş bir fırından geçirilerek tamamen kurutulmalıdır. NOT: Kaplamalı tavalar uzun süre ıslak kalmamalı veya yüksek sıcaklıktaki suya maruz bırakılmamalıdır. Çok fazla neme maruz kalmak, kaplamadaki ayırma mekanizmasının yanlış çalışmasına ve istenmeyen yapışmalara ve kaplamanın erken bozulmasına neden olabilir. ***İşlem ve/veya deterjan onayı almak için lütfen önceden Turbel ile iletişime geçin.***

Depolama

- **Depolamadan Önce Kaplanmış Ürünleri Temizleyin** – Tavaların üzerinde kalan tortuların uzun süre beklemeden sonra temizlenmesi daha zor olacağından; üretime geri dönmeyi bekleyen tavaların önceden temizlenmeden uzun süreli depolanmasından kaçınılmalıdır.
- **Kaplanmış Tavaları Ters Çevirerek Saklayın** – Tavalar, pişirme yüzeyi yukarıda olacak şekilde saklanmak üzere özel olarak tasarlanmadıkları sürece ters çevrilerek saklanmalıdır. ***Tavalarınızı saklamanın en iyi yolundan emin değilseniz lütfen Turbel ile iletişime geçin.***
- **Çevre** – Kaplamalı tavalar, tepsiler ve kapaklar kontrolsüz bir ortamda saklanmamalı; nemli ve rutubetli saklama ortamlarından uzak tutulmalıdır. Ürünleri asla ıslak kalmış bir şekilde saklamayın. Yıkanan veya ıslanan kaplamalı ürünler iyice kurutulmalı ve kuru bir yerde saklanmalıdır.
- **Üretime Geri Dönerken** – Soğuk bir ortamda depolanan kaplanmış ürünler hatta yerleştirilmeden önce ortam sıcaklığına kadar ısınmasına izin verilmelidir. Soğuk metal üzerindeki yoğunlaşma, kaplanmış yüzeydeki aşırı nem nedeniyle yapışmaya neden olabilir.