



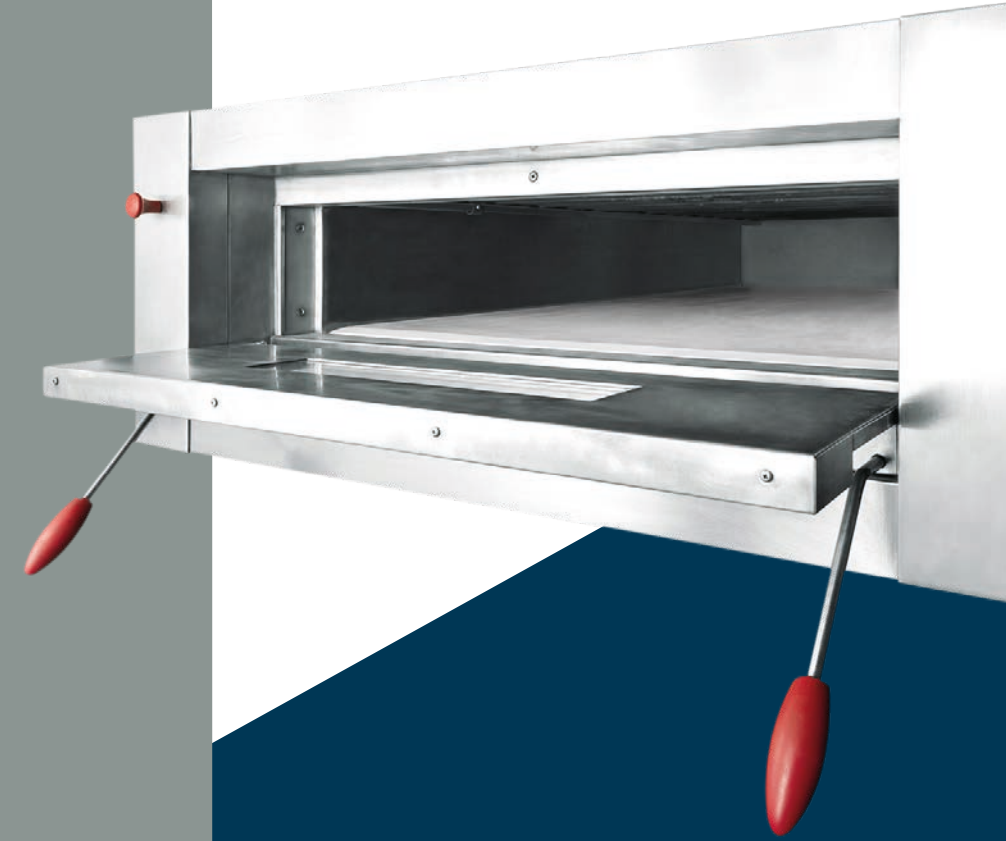
Versione 11/2023



Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy
Tel. +39 045 6152139
info@ilembakery.com
www.ilembakery.com

PLATFORMS FOR OVEN
PIERRES DE CUISSON
POUR FOURS
أحجار لقاعدة الطهي

PLATEE
PER FORNI



CAV

ARGILLA

QUARZO

EVO

ISO

CAV: Platea prodotta per una cottura diretta e molto rapida.

Le nostre platee sono realizzate con materiali naturali, refrattari ed ecologici. La produzione è eseguita su misura in base alle esigenze del cliente con tre tipologie differenti:

- inclinazione a incasso frontale
- gradino a incasso frontale
- classica senza incassi

La cottura sulla nostra pietra refrattaria ti offre il sapore del pane tradizionale di una volta.

- **CAV**: Platea prodotta per una cottura diretta e molto rapida. Temperatura massima di utilizzo 350° C.
- **ARGILLA**: Il materiale vulcanico consente di risparmiare più energia. Questo modello di platea è realizzato per un tipo di cottura che richiede una dispersione del calore più lenta. Temperatura massima 350° C.
- **QUARZO**: Prodotta per qualsiasi tipologia di pane e pizza, adatto specificamente per pizza in pala Temperatura massima di utilizzo 450°C.
- **EVO**: Prodotta per qualsiasi tipologia di pizza con cotture ad alte temperature. Temperatura massima di utilizzo 550°/600° C
- **ISO**: Platea specifica per pizza napoletana e pinsa alla romana, resistente alle alte temperature senza che si bruci il fondo della pizza. Un'ottima alternativa al biscotto di Sorrento.

IMMAGAZZINAMENTO

Le platee prima di essere utilizzate devono rimanere in maturazione minimo 28 gg. dalla data di produzione. Gli imballaggi non devono essere sovrapposti durante il trasporto e lo stoccaggio.

MANIPOLAZIONE PER INSERIMENTO NEL FORNO

Le platee fino a mm 2000 di lunghezza vanno spostate da almeno due addetti ai lavori. Per misure superiori ai mm 2000 da almeno 4 addetti ai lavori per evitare eventuali inclinazioni della piastra con conseguenti crepe nella stessa. Evitare di alzare la platea prendendola dagli angoli perché questi si potrebbero incrinare e rompersi

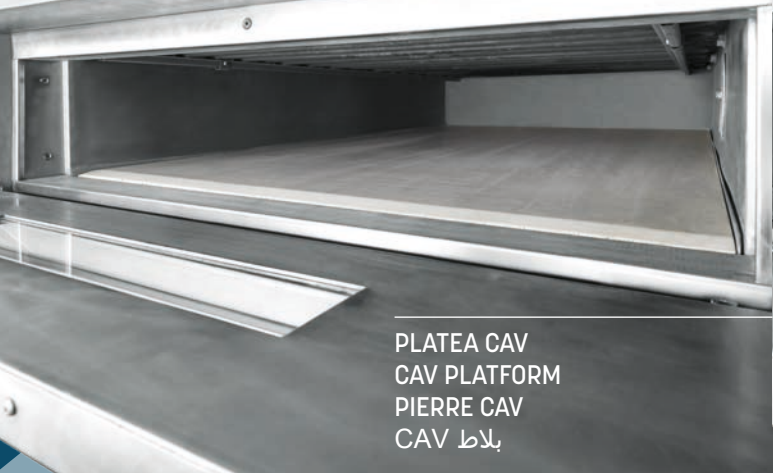
UTILIZZAZIONE

Per la messa in funzione e per garantire la massima durabilità della platea sarà necessario eseguire un processo di curing o preriscaldamento cristallizzante per consentire la fuoriuscita dell'umidità assorbita dalla platea. Ci riferiamo soprattutto all'umidità di compensazione che assorbe dall'ambiente di magazzino e cioè quando il materiale non è in regime di utilizzo (da 0° a 50° C di temperatura ambiente con 50 a 90% di URA). È opportuno ricordare che 1 centimetro cubo d'acqua allo stato liquido, quando evapora, si trasforma in circa 1000 centimetri cubi di vapore generando pressioni molto forti che possono portare a rottura anche di quei materiali che possono resistere a 700 e 1000 gradi centigradi di temperatura.

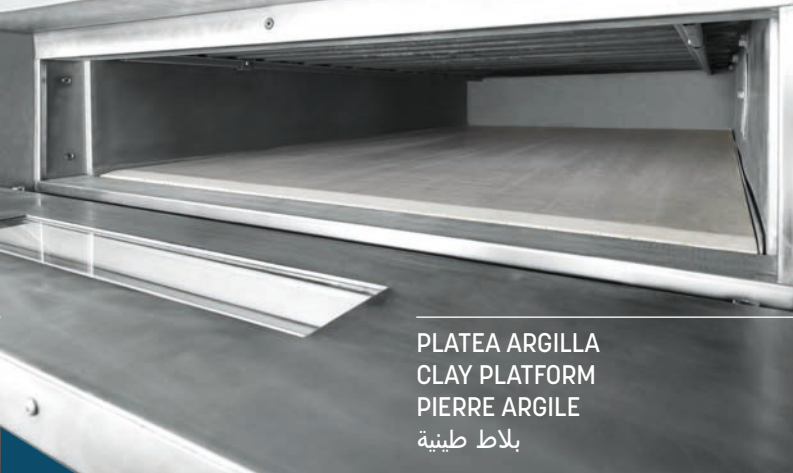
Si consiglia di effettuare il processo di curing nel seguente modo: immagazzinare la piastra per 48 ore nell'ambiente produttivo per consentire che si adatti alle condizioni di umidità e temperature del luogo. In seguito posizionare la platea dentro il forno aumentando di circa 45/55° C la temperature ogni ora fino ad arrivare a circa 110/150° C. Mantenere a 150° C per altre 2 ore prima di continuare il riscaldamento fino a 400° C in base alla platea utilizzata. Una volta posizionata la platea prima di portarla in temperatura tenerla caricata con pesi onde evitare malformazioni dovute alla dilatazione del ferro. Evitare che la platea durante la cottura venga a contatto con eventuali liquidi, oli, grassi rilasciati dagli alimenti in quanto verrebbero assorbiti e causerebbero il rigonfiamento e quindi il distaccoamento del cemento.

PULIZIA

Utilizzare uno straccio umido e pulire la piastra possibilmente a freddo.



PLATEA CAV CAV PLATFORM PIERRE CAV بلاط CAV



PLATEA ARGILLA CLAY PLATFORM PIERRE ARGILE بلاط طينية



PLATEA QUARZO QUARTZ PLATFORM PIERRE QUARTZ بلاط كوارتز



PLATEA EVO EVO PLATFORM PIERRE EVO بلاط إيفو



PLATEA ISO ISO PLATFORM PIERRE ISO بلاط الأيرو

■ CARATTERISTICHE

Our plates are made with natural, refractory and ecological materials. The production is made to measure according to the customer's needs with three different types:

- front recessed tilt
- front recessed step
- classic without receipts

Baking on our refractory stone offers you the taste of traditional bread from the past.

- **CAV**: Platea produced for direct and very rapid cooking. Maximum use temperature 350° C.
- **CLAY**: It is a volcanic material which saves more energy This model of stalls is made for a type of cooking that requires slower heat dispersion. Maximum temperature 350° C.
- **QUARZO**: Produced for any type of bread and pizza, specifically suitable for pizza shovels. Maximum operating temperature 450°C.
- **EVO**: Produced for any type of pizza with high temperature cooking. Maximum working temperature 550°/600° C
- **ISO**: Specific plate for Neapolitan pizza and pinsa alla romana, resistant to high temperatures without burning the bottom of the pizza. An excellent alternative to Sorrento biscuit.

■ GB FEATURES

Our plates are made with natural, refractory and ecological materials. The production is made to measure according to the customer's needs with three different types:

- front recessed tilt
- front recessed step
- classic without receipts

Baking on our refractory stone offers you the taste of traditional bread from the past.

- **CAV**: Platea produced for direct and very rapid cooking. Maximum use temperature 350° C.
- **CLAY**: It is a volcanic material which saves more energy This model of stalls is made for a type of cooking that requires slower heat dispersion. Maximum temperature 350° C.
- **QUARZO**: Produced for any type of bread and pizza, specifically suitable for pizza shovels. Maximum operating temperature 450°C.
- **EVO**: Produced for any type of pizza with high temperature cooking. Maximum working temperature 550°/600° C
- **ISO**: Specific plate for Neapolitan pizza and pinsa alla romana, resistant to high temperatures without burning the bottom of the pizza. An excellent alternative to Sorrento biscuit.

STORAGE

The plates before being used must remain in maturation at least 28 days. from the production date. Packaging must not be overlapped during transport and storage.

HANDLING FOR INSERTION IN THE OVEN

The audiences up to mm 2000 in length must be moved by at least two insiders. For measurements above mm 2000 by at least 4 workers to avoid possible inclinations of the plate with consequent cracks in the same. Avoid raising the stalls by taking them from the corners because they could crack and break.

USE

For the commissioning and to guarantee maximum durability of the stalls, it will be necessary to perform a crystallising curing or preheating process to allow the moisture absorbed by the stalls to escape. We refer above all to the compensation humidity that absorbs from the storage environment, ie when the material is not in use (from 0° to 50° C ambient temperature with 50 to 90% of URA). It should be remembered that 1 cubic centimeter of water in the liquid state, when it evaporates, turns into about 1000 cubic centimeters of steam generating very strong pressures that can lead to breakage even of those materials that can withstand 700 and 1000 degrees Celsius temperature.

It is advisable to carry out the curing process as follows: store the plate for 48 hours in the production environment to allow it to adapt to the humidity and temperature conditions of the place. Then place the floor inside the oven increasing the temperature around 45/55° C every hour until you get to about 110/150° C. Keep at 150° C for another 2 hours before continuing heating up to 400° C depending on the floor used. Once the floor is positioned before bringing it to temperature keep it loaded with weights to avoid malformations due to the expansion of the iron. Prevent the floor during cooking from coming into contact with any liquids, oils, greases released from the food as they would be absorbed and cause the swelling and thus the detachment of the cement.

CARE

Use a damp cloth and clean the plate if possible cold.



INCLINAZIONE A INCASSO FRONTALE

FRONT RECESSED TILT

INCLINAISON ENCASTRÉE AVANT

ميلان في الواجهة



GRADINO A INCASSO FRONTALE

FRONT RECESSED STEP

MARCHE AVANT ENCASTRÉE

درجة في الواجهة



CLASSICA SENZA INCASSI

CLASSIC WITHOUT RECEIPTS

CLASSIQUE SANS REÇUS

كلاسيكية بدون تغيير



INSTALLAZIONE PLATEA

PLATFORM INSTALLATION

INSTALLATION DE PLATE-FORME

تركيب البلاط

■ CARACTÉRISTIQUES

Nos dalles sont fabriquées avec des matériaux naturels, réfractaires et écologiques. La production est réalisée sur mesure selon les besoins du client avec trois types différents :

- inclinasion encastrée avant
- marche avant encastrée
- classique sans reçus

La cuisson sur notre pierre réfractaire vous offre le goût du pain traditionnel d'autrefois.

- **CAV** : Pierre produit pour une cuisson directe et très rapide. Température maximale d'utilisation 350° C.
- **ARGILE** : C'est une matiere volcanique qui économise plus d'énergie. Ce modèle de stalles est conçu pour un type de cuisson nécessitant une dispersion de chaleur plus lente. Température maximale 350° C.
- **QUARZO** : Produit pour tout type de pain et de pizza, spécifiquement adapté aux pelles à pizza. Température maximale d'utilisation 450°C.
- **EVO** : Produit pour tout type de pizza avec cuisson à haute température. Température maximale d'utilisation 550°/600° C
- **ISO** : Pierre spécifique pour la pizza napolitaine et la pinsa alla romana, résistante aux températures élevées sans brûler le fond de la pizza. Une excellente alternative au biscuit Sorrento.

STOCKAGE

Avant leur utilisation, les pierres doivent vieillir au moins 28 jours à compter de la date de production. L'emballage ne doit pas se chevaucher pendant le transport et le stockage.

MANIPULATION POUR L'INSERTION DANS LE FOUR

Les pierres de cuisson pour fours jusqu'à mm 2000 doivent être déplacées par au moins deux initiés. Pour des mesures supérieures à mm 2000 par au moins 4 travailleurs pour éviter les inclinaisons possibles de la pierre avec des fissures conséquentes dans la même. Évitez d'élever les stalles en les prenant dans les coins car elles pourraient se fissurer et se casser.

UTILISATION

Pour la mise en service et pour garantir la durabilité maximale des pierres, il sera nécessaire d'effectuer un processus de durcissement ou de préchauffage par cristallisation pour permettre à l'humidité absorbée par les pierres de s'échapper. Nous nous référons avant tout à l'humidité de compensation qui est absorbée par l'environnement de stockage, c'est-à-dire lorsque le matériau n'est pas utilisé (température ambiante de 0° à 5° C avec 50 à 90% d'URA). Il faut se rappeler que l'un centimètre cube d'eau à l'état liquide, quand il s'évapore, tourne générant des pressions très fortes dans environ 1000 centimètres de vapeur cubes, ce qui peut conduire à la rupture même de ces matériaux qui peuvent résister à 700 et 1000 degrés Celsius la température. Il est conseillé d'effectuer le processus de durcissement comme suit: stocker la pierre pendant 48 heures dans l'environnement de production pour lui permettre de s'adapter aux conditions d'humidité et de température du lieu. Ensuite, placez le sol à l'intérieur du four en augmentant la température autour de 45/50° C toutes les heures jusqu'à environ 110/150° C. Conservez à 150° C pendant encore 2 heures avant de continuer à chauffer jusqu'à 400° C en fonction du sol utilisé. Une fois que le sol est positionné avant de l'amener à la température, maintenez-le chargé avec des poids pour éviter les malformations dues à l'expansion du fer. Empêchez le contact du sol lors de la cuisson avec des liquides, des huiles, des graisses libérés des aliments car ils seraient absorbés et provoqueraient le gonflement et donc le détachement du ciment.

NETTOYAGE

Utilisez un chiffon humide et nettoyez la pierre si possible à froid.

■ SA

الميزات الاحجار الخاصة بنا مصنوعة من مواد طبيعية ومقاومة للحرارة يتم الانتاج وفقاً لكل المعايير والقياسات المطلوبة من الحرفاء الطهي على البلاط الحراري يقدم لك طعم الخبز التقليدي مثل ما في القديم

- CAV: يتم انتاج البلاط للطهي المباشر بسرعة عالية
- أقصى درجات الحرارة للاستخدام 350 درجة
- ARGILLA : هو نوع من التراب البركاني يسمح بتوفير المزيد من الطاقة هذا النوع من البلاط يتميز بطهي الخبز ببطء وبهذه الطريقة نستطيع طهي حتى الخبز ذو الاجام الكبيرة أقصى درجة الحرارة 350 درجة

QUARZO: يتم إنتاجه لأي نوع من أنواع الخبز والبستزا، وهو مناسب خصيصاً لمجارف البستزا. الحد الأقصى لدرجة حرارة التشغيل 450 درجة مئوية.

EVO: يتم إنتاجه لأي نوع من أنواع البستزا التي يتم طهيها على درجة حرارة عالية. الحد الأقصى لدرجة حرارة العمل 550 درجة/600 درجة مئوية

ISO: خاصة بالبستزا على طريقة نابولي وروما مقاوم لدرجات الحرارة المرتفعة دون حرق الجزء السفلي من البستزا. بديل ممتاز لبسكويت سورينتو.

يجب أن تظل اللوحات قبل استخدامها في مرحلة النضج لمدة 28 يوماً على الأقل. من تاريخ الإنتاج.

يجب عدم تداخل العبوة أثناء النقل والتخزين.

التعامل مع الإدخال في الفرن

يجب أن يتم نقل التي يصل طولها إلى مم 2000 من قبل اثنين على الأقل من المطلقين. للقياسات التي تزيد عن مم 2000 بواسطة 4 عمال على الأقل لتجنب الميل المحتمل للوحة مع وجود تشققات في نفس الشيء. تجنب رفع الأكتشاك عن طريق أخذها من الزوايا لأنها قد تشقق وتتكسر استعمال

للتكليف والضمان أقصى قدر من ، سيكون من الضروري إجراء عملية البلور أو التسخين المسبق للسماح للرطوبة التي تمتصها الأكتشاك بالهروب. نشير قبل كل شيء إلى رطوبة التعويض التي تمتص من بيئة التخزين ، أي عندما لا تكون المادة قيد الاستخدام (من 0 درجة إلى 50 درجة مئوية درجة الحرارة المحيطة مع 50 إلى 90٪ من URA). يجب أن نتذكر أن ستيمنترا مكعبا واحدا من الماء في الحالة السائلة ، عندما يتبخر ، يتحول إلى حوالي 1000 سم مكعب من البخار بولدا ضغطا قوية جدا يمكن أن تؤدي إلى تكسر حتى تلك المواد التي يمكنها تحمل درجة حرارة 700 و1000 درجة مئوية.

ينصح بإجراء عملية المعالجة على النحو التالي:

قم بتخزين اللوحة لمدة 48 ساعة في بيئة الإنتاج للسماح لها بالتكيف مع ظروف الرطوبة ودرجة الحرارة في المكان. ثم ضع الأرضية داخل الفرن مع زيادة درجة الحرارة بحوالي 55/45 درجة مئوية كل ساعة حتى تصل إلى حوالي 150/110 درجة مئوية ، اتركها عند 150 درجة مئوية لمدة ساعتين آخرين قبل الاستمرار في التسخين حتى 400 درجة / 400 درجة مئوية حسب على الأرض المستخدمة. بمجرد وضع الأرضية قبل وضعها في درجة الحرارة ، احتفظ بها محملة بالأوزان لتجنب التشوهات الناتجة عن تمدد المكواة.

منع الأرضية أثناء الطهي من ملامستها لأي سوائل أو زيوت أو شحوم تتطلق من الطعام حيث سيتم امتصاصها وتسبب الانتفاخ وبالتالي انفصال الرعاة

استخدم قطعة قماش مبللة ونظف الطبق إذا أمكن بارداً.