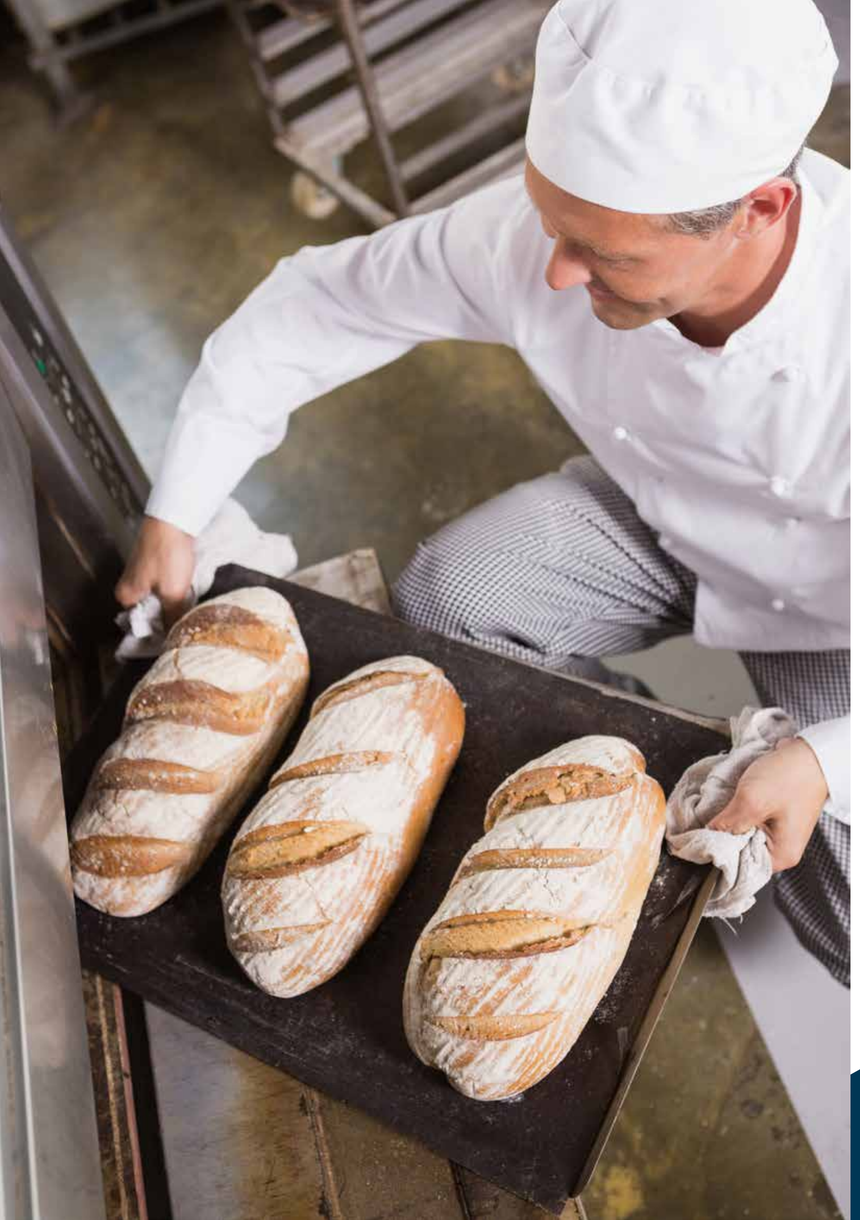
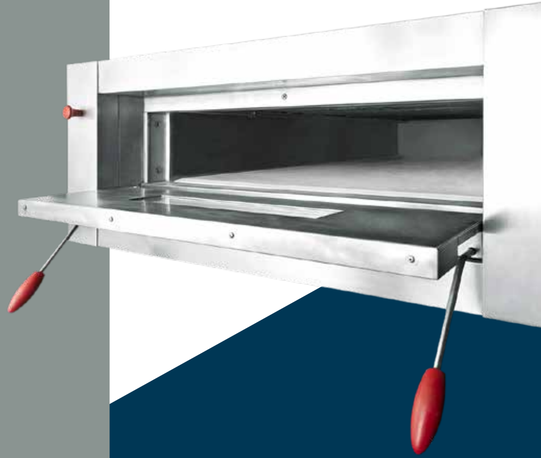


ilem BAKERY

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

ilem BAKERY



PLATFORMS FOR OVEN
PLAQUES DE CUISSON
POUR FOURS
أحجار لقاعدة الطهي

PLATEE PER FORNI

CAV
ARGILLA
QUARZO

PLATEA CAV
CAV PLATFORM
PLAQUE CAV
CAV بلاط

PLATEA IN ARGILLA
CLAY PLATFORM
PLAQUE D'ARGILE
بلاط طينية

PLATEA IN QUARZO
QUARTZ PLATFORM
PLAQUE QUARTZ
بلاط كوارتز

I CARATTERISTICHE

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 300° 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 300° C.
- **QUARZO**
  Platea prodotta per qualsiasi tipo di pane e pizza.
  Temperatura massima 400° C.

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 magazzinaggio 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 distaccamento del cemento.

PULIZIA

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

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 300° 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 300° C.
- **QUARTZ**
  Platea produced for any type of bread and pizza.
  Maximum temperature 400° C.

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

F 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 :
- inclinaison encastrée avant
- marche avant encastrée
- classique sans reçus

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

- **CAV**
  Platea produit pour une cuisson directe et très rapide.
  Température maximale d'utilisation 300° C.
- **ARGILE**
  C'est un matériau 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 300° C.
- **QUARTZ**
  Platea produit pour tout type de pain et de pizza.
  Température maximale 400° C.

STOCKAGE

Avant leur utilisation, les plaques 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 plaques 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 plaque 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 plaques, il sera nécessaire d'effectuer un processus de durcissement ou de préchauffage par cristallisation pour permettre à l'humidité absorbée par les plaques 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 plaque 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 plaque si possible à froid.

SA

الميزات

الاحجار الخاصة بنا مصنوعة من مواد طبيعية ومقاومة للحرارة
يتم الانتاج وفقًا 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 300 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 الاحجام الكبيرة
اقصى درجة الحرارة 300 درجة

• QUARZO
هي ارضية ممتازة لطهي كل انواع الخبز والبيتزا تخزين

تخزين

يجب أن تظل اللوحات قبل استخدامها في مرحلة النضج لمدة 28 يومًا 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 المطلعين. للقياسات التي تزيد عن مم 2000 بواسطة 4 عمال على الأقل لتجنب الميل المحتمل للوحة مع وجود تشققات في نفس الشيء. تجنب رفع الأكشاك عن طريق أخذها من الزوايا لأنها قد تتشقق وتتكسر

استعمال

للتكليف ولضمان أقصى قدر من ، سيكون من الضروري إجراء عملية التبلور أو التسخين المسبق للسماح للرطوبة التي تمتصها الأكشاك بالهروب. تشير 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 سنتيمترًا مكعبًا واحدًا من الماء في الحالة السائلة ، عندما يتبخر ، يتحول إلى حوالي 1000 سم مكعب من البخار يولد ضغوطًا قوية جدًا يمكن أن تؤدي إلى تكسر حتى تلك المواد التي يمكنها تحمل درجة حرارة 700 و 1000 درجة مئوية.
يُنصح 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 45/55 درجة مئوية كل ساعة حتى تصل إلى حوالي 110/150 درجة مئوية ، اتركها عند 150 درجة مئوية لمدة ساعتين أخريين 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 تنطلق من الطعام حيث سيتم امتصاصها وتسبب الانتفاخ وبالتالي انفصال الأسمنت.

رعاية

استخدم قطعة قماش مبللة ونظف الطبق إذا أمكن باردًا.