

Utilización de los cauchos de silicona de platino Smooth-Sil[®], Sorta Clear[®] y Equinox[®] para aplicaciones con alimentos.



INSTRUCCIONES DE USO

Algunas siliconas de platino de Smooth-On están certificadas como seguras para el contacto con alimentos. Smooth-Sil[®] 940, Smooth-Sil[®] 950, Smooth-Sil[®] 960, Sorta Clear[®] 18, Sorta Clear[®] 37, Sorta Clear[®] 40 y la serie Equinox[®] son adecuadas para realizar bandejas de hielo (cubiteras), moldes alimenticios para verter chocolate, mantequilla y otras aplicaciones para fabricar productos comestibles.

Estos materiales han sido probados por un laboratorio independiente y cumplen la norma 21 CFR 177.2600 con las restricciones indicadas, si se utilizan y se curan adecuadamente. Revise los boletines técnicos de estos materiales para instrucciones sobre su uso correcto (disponibles en www.smooth-on.com)

Antes de utilizar el molde, limpie concienzudamente con jabón lavavajillas y agua. Enjuague bien con agua limpia y deje secar.

Regulación- Los ingredientes y niveles de los ingredientes en Smooth-Sil[®] 940, Smooth-Sil[®] 950, Smooth-Sil[®] 960, Sorta Clear[®] 18, Sorta Clear[®] 37, Sorta Clear[®] 40 y la serie Equinox[®] cumplen con el código 21 CFR 177.2600, para artículos de caucho destinados a un uso repetido, sujetos a los límites especificados en el Código de Regulaciones Federales de la FDA.

El cumplimiento de las normas FDA no implica que Smooth-Sil[®] 940, Smooth-Sil[®] 950, Smooth-Sil[®] 960, Sorta Clear[®] 18, Sorta Clear[®] 37, Sorta Clear[®] 40 y la serie Equinox[®] tengan la aprobación FDA. Para ser aprobados, el usuario debe cumplir también con todos los requerimientos de la FDA. El cumplimiento de la norma 21 CFR 177.2600 no autoriza el uso del material para fabricar tetinas de biberón.

Cuando use el molde para hornear:

- Coloque el molde en una bandeja para hornear para una mayor estabilidad y facilidad de manejo.
- No exponga el caucho a temperaturas superiores a 400° F / 204° C.
- No exponga los moldes a las parrillas.
- Los cauchos de silicona no distribuyen el calor uniformemente. Los alimentos en moldes poco profundos se cocinarán antes que los contenidos en moldes con cavidades profundas. Las secciones gruesas mantendrán el calor durante más tiempo que las finas. Compruebe frecuentemente el estado del alimento durante su primer uso.
- Limpie los moldes con una esponja blanda con agua y jabón y enjuague bien entre hornadas o antes de almacenarlos. Hornee durante 5 minutos a 300°F / 150°C.



Llámenos si tiene preguntas sobre su proyecto.

Número gratuito: **(800) 381-1733**

Fax: **(610) 252-6200**

Nuestra página web www.smooth-on.com está llena de información sobre la fabricación de moldes, caladas y mucho más.