

Plateau pour libre service conforme à la norme NF T 54-801
Foodservice tray complying with the NF T 54-801 standard

POLY-STYL

PLATEAUX POUR
LIBRE-SERVICE
NF 134



PLATEAUX POUR LIBRE-SERVICE
www.lne.fr



Plateau Polyester - Polyester Tray

POLY-STYL

Principales Caractéristiques Certifiées

Main Certified Characteristics

- Aspect
Appearance
- Planéité
Flatness
- Résistance au tachage et aux produits lessiviels
Resistance to staining and detergents
- Rigidité en flexion
Rigidity
- Résistance à la chaleur
Heat Resistance
- Tenue à la fatigue
Fatigue Resistance
- Dimensions
Dimensions

Conseils d'utilisation et d'entretien (se reporter au verso)

Instructions for use and maintenance (see cover)

N° d'identification du titulaire / **Owner identification** : 01/01

En cas d'insatisfaction consultez d'abord PLATEX. Si une difficulté subsistait, vous pouvez faire appel au LNE.
In the event of complaints, contact PLATEX first. If the problem persists, you can contact the LNE.

PLATEX COMPOSITES
Service Contrôle Qualité
25300 Les Fourgs
tel: 03.81.69.41.30

LNE
Service Certification
1, Rue Gaston Boissier
75724 Paris Cedex 15

Date:

N° Lot / Batch N° :

Pour toujours mieux vous servir, veuillez nous retourner cette fiche
en y joignant tout commentaire concernant la qualité de nos produits.
*To allow us to improve our service, please return this form and attach
any comments concerning the quality of our products.*

14/08/2017

IMPORTANT

- F** Conseils d' utilisation & d' entretien Plateau
- GB** Recommendations for Use & Maintenance

1 rue Gaston Boissier - 75724 Paris Cedex 15 - France
www.lne.fr

LNE

POLY-STYL

To optimize the long-term appearance and quality of your trays, it's essential that the following conditions are respected:

WASHING

Temperature:	55→65°C (70°C Maximum)
Detergents:	Rich in Chlorine (6% active chlorine) or Very Alkaline (10→20% of caustic soda)
Water:	Treated against Limestone

RINSE

Temperature:	80→85°C
Water:	Treated against Limestone

DRYING

POLY-STYL	Stacked flat
-----------	--------------

MAINTENANCE

Monthly	Soaking once a month in plastic stain remover
---------	--

STORAGE

POLY-STYL	Stack of 100 trays max. (More than 100 trays stacked make too much weight for the trays on the bottom ; after 150 trays, damages are inevitable)
-----------	---

Advices to make your trays last longer:

- 1/ Never hit the tray on the side to take out dirt or waste
- 2/ Do not throw the trays on top of each other, be gentle, otherwise you will damage them on the long run.
- 3/ Always wash your trays within 2 hours after using them
- 4/ Use Porcelain with enamelled heel to avoid abrasive scratching on the surface of the tray
- 5/ Tray dedicated Dishwasher : Avoid sudden falls (Height +15 cm) when trays are piled up after washing
- 6/ Automatic tray distributing systems: Always check with PLATEX your system compliance with PLATEX's trays.

POLY-STYL

Pour optimiser la longévité de vos plateaux, il est impératif de suivre les conseils d'entretien suivants:

LAVAGE

Température:	55→65°C (70°C Maximum)
Agents Lessiviels:	Riche en Chlore (6% de chlore actif) ou Très Alcalin (10→20% de soude caustique)
Eau:	Traitée contre le calcaire

RINÇAGE

Température:	80→85°C
Eau:	Traitée contre le calcaire

SECHAGE

POLY-STYL	Empilés à plat
-----------	----------------

MAINTENANCE

Mensuelle	1 trempage par mois avec un dé sincrustant plastique
-----------	---

STOCKAGE

POLY-STYL	Pile de 100 plateaux (des piles plus volumineuses font supporter un poids trop important aux plateaux placés sous la pile; au delà de 150 plateaux, la détérioration est inévitable)
-----------	---

Conseils pour choisir et augmenter la longévité de vos plateaux:

- 1/ Ne pas taper les plateaux sur la tranche pour les débarrasser des débris
- 2/ Ne pas jeter les plateaux les uns sur les autres
- 3/ Lavez les plateaux dans les deux heures qui suivent l'utilisation
- 4/ Utilisez de la vaisselle avec talon émaillé, le frottement ne raye pas ou peu les plateaux
- 5/ Machines dédiées Lavage Plateaux: Eviter les chutes brutales (Hauteur +15 cm) en sortie de machine
- 6/ Distributeurs automatiques de Plateaux: Vérifier auprès de PLATEX la compatibilité entre le modèle de plateau et le distributeur