





Le informazioni contenute nel presente documento si basano su più di 48 anni di esperienza. I test e le analisi sono state eseguite presso laboratori accreditati e certificati. Il fatto di essere utilizzati da tanti anni certifica la validità del prodotto e ne fornisce un'ulteriore garanzia. Tuttavia, all'utente rimane il compito di verificare le nostre informazioni e raccomandazioni sulla base delle sue esigenze individuali e, se necessario, per confermare l'idoneità del prodotto per la sua applicazione per mezzo di test indipendenti.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche.



KERAPLAN Srl
Via Scaldasole 22/26
27020 DORNO (Pavia) – **ITALIA**



Azienda con Sistema di Qualità
UNI EN ISO 9001:2015
Certificato



Prodotto in **ITALIA** con materie
prime prodotte in **EUROPA**

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Introduzione - Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto KERACOOKING, in questo allegato Vi forniremo le informazioni necessarie per il suo corretto uso. Durante il processo produttivo sottoponiamo tutti i nostri prodotti a numerosi e rigorosi controlli.

Qualora il prodotto a Voi consegnato presentasse difetti di costruzione o di utilizzo vi preghiamo di darne tempestiva comunicazione a:

KERAPLAN Srl - Via Scaldasole, 22-26 - 27020 DORNO (Pavia) - Italy

Tel.: +39 0382 84019 - Fax.: +39 0382 848493 - info@keraplan.com

Vi chiediamo se possibile di comunicarci il numero di lavorazione e la sigla numerica che sono riportati sull'etichetta identificativa applicata sull'imballaggio.

1.2 Norme generali di utilizzo - per poter considerare il prodotto da noi fornito "idoneo" occorre che l'utilizzatore metta in atto tutte le buone norme igieniche e sanitarie vigenti, con particolare attenzione ai seguenti punti:

- Autocontrollo dell'igiene come previsto nel settore alimentare e secondo i principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).
- Principi generali di igiene del Codex Alimentarius.
- Manuali di corretta prassi igienica convalidati dal Ministero della Sanità relativi al proprio settore di appartenenza.
- Regolamento CE 178/2002 – relativo ai principi e requisiti generali della legislazione alimentare.
- Regolamento CE 852/2004 – relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE 853/2004 – relativo all'igiene degli alimenti di origine animale.

2. INDICAZIONI DEL PRODOTTO

2.1 Origine - tutti i prodotti in **Ceramica Tecnica KERAPLAN** da noi posti in commercio sono prodotti in Italia.

2.2 Destinazione d'uso - i prodotti forniti da **KERAPLAN** sono per un utilizzo all'interno di locali in cui i prodotti alimentari passano tutte le fasi successive alla produzione primaria, e precisamente: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché per le fasi di produzione primaria come macellazione o mungitura.

Sarà compito del progettista o del consulente far acquistare l'articolo ritenuto idoneo, preoccupandosi anche che la normativa ne preveda o consenta l'uso nel locale a cui è destinato, e di disporlo secondo un lay-out che ottimizzi l'utilizzo dell'oggetto sia dal punto di vista ergonomico che igienico sanitario.

2.3 Materiali impiegati - I materiali impiegati nella produzione dei componenti che prevedono il contatto con i prodotti alimentari siano essi in **Ceramica Tecnica KERAPLAN** o in acciaio inossidabile (piani di lavoro e di appoggio, vasche dei lavelli, espositori, ganci, contenitori per prodotti alimentari e per gli strumenti di lavoro od altro) rispettano i regolamenti CE 1935/2004 e CE 2023/2006.

I materiali impiegati per tale scopo sono: **Ceramica Tecnica KERAPLAN** speciale tipologia di ceramica appositamente realizzata per l'applicazione su banchi di lavoro per laboratori chimici dove è richiesta eccellente resistenza agli acidi e per venire a contatto con alimenti grazie alla sua facilità di pulizia e decontaminazione.

Acciaio inossidabile AISI 304 (AISI 316 per i prodotti destinati al settore ittico) di vario spessore secondo la necessità con superfici non in vista in finitura 2B e con superfici a vista in finitura scotch-brite (il livello più fine di grana della satinatura che consente un ottimo livello di pulizia).

Polietilene pressato e rettificato con idoneità a venire a contatto con prodotti alimentari rilasciata dal produttore.

Legno di carpino idoneamente essiccato, ben levigato, trattato ed incollato con sostanze idonee al contatto con i prodotti alimentari certificate dal produttore.

3. MOVIMENTAZIONE ED INSTALLAZIONE

3.1 Movimentazione e trasporto - I nostri prodotti vengono forniti con diverse tipologie di imballo e devono essere movimentati con cura da personale esperto che, secondo le dimensioni e i pesi di ogni singolo collo potrà avvalersi di sistemi di movimentazione o carrelli elevatori, facendo ben attenzione a non danneggiare i prodotti che essendo in materiale ceramico, saranno etichettati con l'indicazione **FRAGILE**. L'imballo è realizzato da **KERAPLAN** in modo idoneo e conforme al trasporto del materiale contenuto.

3.2 Rimozione imballaggio e smaltimento rifiuti - Prima di installare l'oggetto fornito occorre provvedere alla totale rimozione dell'imballo, sia di quello esterno che della pellicola protettiva applicata sulla superficie di alcune parti in acciaio inox. I rifiuti generati dall'imballaggio possono essere stoccati provvisoriamente come rifiuti speciali in attesa di smaltimento mediante trattamento o stoccaggio definitivo, e comunque sempre secondo le normative vigenti nel paese dell'utilizzatore.

3.3 Installazione - A meno che il prodotto non venga consegnato già interamente assemblato si consiglia di farlo installare da persona qualificata, che dovrà attenersi alle eventuali istruzioni particolari da noi fornite (se necessarie) e soprattutto alle indicazioni fornite dal progettista o dal consulente che ha curato il lay-out del locale. Procedere ad una accurata pulizia dell'oggetto con acqua, sapone neutro e disinfettante a base alcolica, prima di procedere all'utilizzo.

4. ISTRUZIONI DI USO E MANUTENZIONE

4.1 Modalità di utilizzo - Il prodotto fornito deve essere utilizzato esclusivamente per la funzione per cui è concepito. I prodotti che lo necessitano sono accompagnati da istruzioni di montaggio, oppure da libretto di uso e manutenzione e dichiarazione di conformità al marchio CE. In questo ultimo caso, alle indicazioni generiche riportate nel presente documento vanno aggiunte queste specifiche riportate nella documentazione aggiuntiva.

4.2 Indicazioni relative all'uso - Occorre attenersi scrupolosamente a quanto già indicato al punto Norme di utilizzo generale. In modo particolare si raccomanda di tenere sempre il prodotto perfettamente pulito, disinfettato ed asciugato, di mantenere le superfici a contatto con gli alimenti piane e lisce, in modo particolare i piani ed i ceppi in polietilene ed in legno, di sterilizzare tutto quello che è possibile ogni volta che sia necessario, di eliminare, anche più volte al giorno, eventuali residui alimentari, specialmente quelli che rimangono nei punti meno accessibili, e quindi con maggior criticità.

4.3 Norme di manutenzione - Il prodotto fornito da **KERAPLAN** deve essere mantenuto pulito, deve essere asciugato dopo ogni lavaggio, e devono essere sostituite tempestivamente eventuali parti deteriorate o danneggiate, che potrebbero rendere non più idoneo il prodotto sia sotto il profilo pratico che igienico sanitario. Raccomandiamo di sostituire periodicamente le parti sottoposte ad usura, (piani di lavoro, ceppi in polietilene ed in legno, ruote, cuscinetti di scorrimento od altro) utilizzando ricambi da noi forniti, se di altra provenienza, ugualmente idonei e certificati.

5. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

5.1 Conformità alle normative - Facendo seguito a tutti i punti sopra elencati e particolare riferimento ai punti 1.2; 4.1; 4.2; 4.3

SI DICHIARA CHE

Il prodotto a cui è stato allegato il presente certificato è conforme alle seguenti Direttive e regolamenti riguardanti il settore alimentare:

Regolamento CE 178/2002 (Riguardante i principi e requisiti generali della legislatura alimentare)

Regolamento CE 852/2004 (Riguardante l'igiene dei prodotti alimentari)

Regolamento CE 853/2004 (Riguardante l'igiene degli alimenti di origine animale)

Regolamento CE 1935/2004 (Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari)

Regolamento CE 2023/2006 (Riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari)

Direttiva CE 31/2005 (Riguardante gli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari)

Norme riguardanti i tavoli da lavoro in ceramica e la ceramica tecnica:

Norma DIN 12916 (Riguardante i tavoli da lavoro in ceramica tecnica per laboratori)

Norma ISO 10545/3 (Riguardante la determinazione dell'assorbimento d'acqua)

Norma ISO 10545/4 (Riguardante la determinazione del modulo di rottura e resistenza al carico)

Norma ISO 10545/9 ((Riguardante la determinazione dello shock termico)

Norma ISO 10545/13 (Riguardante la determinazione della resistenza chimica)

Norma ISO 10545/14 (Riguardante la determinazione della resistenza alle macchie)

Norma ISO 2813 (Riguardante la determinazione della brillantezza speculare)

Norma EN 13150 (Riguardante tavoli da lavoro per laboratori)

Norma EN 101 (Riguardante la determinazione della durezza superficiale secondo Mohs)

SEFA 3-2010 (Riguardante la determinazione della resistenza chimica)

5.2 Azienda produttrice

KERAPLAN Srl

Via Scaldasole 22/26

27020 DORNO (Pavia) – ITALIA

Tel.: +39 0382 84019

Fax.: +39 0382 848493

info@keraplan.com - www.keraplan.com

P.iva – Cod. Fiscale IT-01330710185

CCIAA 179495



Luca Magai
Amministratore Delegato

5.3 Certificazioni



Certificato di conformità alla norma ISO 9001:2015 nr. 50 100 6598 - Rev. 005



KERAcoking
TAVOLI PER RISTORAZIONE



 **KERAPLAN**

KERAPLAN Srl

Via Scaldasole 22/26
27020 DORNO (PV) – ITALIA

www.keracoking.it - info@keracoking.it
www.keraplan.com - info@keraplan.com