



MEJ

IL CEPPPO FRUTTERO
FRUTTERO MICHELE SNC
Di Fruttero Cristina & C.

Via del Santuario N. 66 -12045 Fossano CN

Tel. 0172 692141 - fax 0172 657980

e-mail: fruttero.ceppi@fastwebnet.it

SCHEDA PRODOTTO

TIPO DI LEGNO UTILIZZATO

Robinia nazionale o pseudoacacia (fabaceae)

Frassino nazionale (oleaceace) (fraxinus spp)

Faggio nazionale (fagus)

VERNICE UTILIZZATA

Vernice all'acqua compatibile con le norme vigenti per andare a contatto con alimenti.(in allegato presentiamo le caratteristiche del prodotto)

OLI UTILIZZATI

Olio di vasellina compatibile con le norme vigenti per andare a contatto con alimenti (in allegato presentiamo le caratteristiche del prodotto)

COLLA UTILIZZATA

Colla di tipo vinilica compatibile con le norme vigenti per andare a contatto con alimenti (in allegato presentiamo le caratteristiche del prodotto)

ESSICCAZIONE

Essiccato a forno tradizionale

TIRANTI

Acciaio filettato completa di rosetta e bullone

PERNO

Perno in legno di robinia

UTILIZZO CORRETTO DEI NOSTRI PRODOTTI

IGIENE

Per una corretta sanificazione di un piano di lavoro in legno, bisogna utilizzare prodotti non aggressivi o a base di solventi, evitando prodotti basici come ad esempio la conegrina, candeggina, amuchina, acido solforico diluito, alcol etilico, ecc.

Si consiglia di adoperare prodotti con un PH NEUTRO o vicino a 7,0 o è possibile utilizzare prodotti leggermente acidi a un PH di 5,0.

Eventualmente si può utilizzare ad esempio una soluzione di detersivo per piatti nella dose di: un cucchiaino da cucina in un litro di acqua.

E' fondamentale sempre effettuare un'azione di raschiatura giornaliera del piano di lavoro in legno, per assicurarsi che vengano rimossi tutti i residui di macellazione delle carni.

Se il legno è verniciato all'acqua non necessita di nessun olio o grasso, mentre si può utilizzare l'olio di vasellina direttamente come sostitutivo della stessa vernice.

L'acqua è la migliore alleata del legno perché crea umidità, e mantiene elastiche e performanti le sue fibre.

A causa della porosità naturale del legno conviene sempre risciacquare bene la superficie con abbondante acqua calda e successivamente asciugare con cura.

MANUTENZIONE

Per una corretta manutenzione del piano di lavoro in legno, non bisogna esporlo sotto una fonte eccessiva di luce, specialmente a tipi di illuminazione ad incandescenza o direttamente a luce solare.

La fonte di luce deve essere indiretta, in un ambiente non eccessivamente secco o umido.

Bisogna sempre assicurarsi che le superfici del tagliere o ceppo in legno, non siano soffocate per favorire il più possibile la circolazione dell'aria.

E' necessario almeno una volta all'anno spianare il tagliere o il ceppo in legno, per evitare che si formino fosse difficilmente raschiabili e disinfettabili.

E' vivamente sconsigliato coprire il ceppo il legno con un ridicolo cappuccio in polietilene, perché non consente la naturale respirazione del legno causando gravi lesioni al medesimo e la proliferazione di funghi e batteri difficilmente disinfettabili.

Il legno non è un materiale che nasce sporco, è altamente biodegradabile e naturale, non nuoce alla salute umana se viene ingerito. Bisogna solamente mantenerlo pulito e non lamentarsi degli operatori dell'ASL che se vedono in esercizio un ceppo mal gestito hanno il diritto di farlo rimuovere.

Al contrario se un utilizzatore di un ceppo si impegna ad mantenerlo pulito e ben sanificato, è preciso dovere dell'ufficiale giudiziario non farlo rimuovere.

POSIZIONAMENTO

Un errato posizionamento del piano in legno può compromettere sia l'igiene che l'integrità strutturale del suddetto.

Ad esempio mai far aderire una delle facciate del ceppo contro un muro, o ancora peggio su piano di lavoro in acciaio, marmo, plastica, polietilene, gomma, tutte superfici che non permetterebbero un passaggio corretto dell'aria, causando una naturale trasudazione che può favorire la proliferazione di funghi e batteri, e non permettendo la fruizione delle parti coperte alla dovuta pulizia e sanificazione giornaliera.

Il ceppo va quindi posizionato o sopra uno sgabello, costruito sia per reggere il suo peso, sia senza punti che favoriscano infiltrazione di liquidi organici. (ad esempio lo sgabello in acciaio va interamente saldato in tutte le sue parti).

Se si desidera appoggiare un manufatto di legno ad un piano di lavoro preesistente, bisogna al di sotto di esso posizionare sopralzi ben ancorati al medesimo, per far fluire l'aria con il risultato di mantenere sana e asciutta la superficie.

Un manufatto in legno non può sostare per anni in un magazzino o in un deposito, senza essere utilizzato.

Bisogna ricordarsi che è materiale organico e ovviamente a necessità di essere ogni tanto controllato e non di essere dimenticato nell'imballo.

Non deve essere depositato in un luogo buio umido o eccessivamente caldo.

Distinti saluti
Arch. Dott. ROVERE ANDREA