



NOTICE D'UTILISATION DES MEUBLES FROIDS

Sommaire

Introduction	Page 2
Branchement de nos appareils	Page 2
Notice d'entretien des meubles	Page 4
Notice d'utilisation	Page 7

10.2012



INTRODUCTION

Afin que vous puissiez utiliser nos meubles dans les meilleures conditions, veuillez prendre en considération les instructions notées dans ce manuel.

Le matériel que vous avez en votre possession doit faire l'objet d'un **entretien périodique** adapté au milieu dans lequel il est installé.

Nous vous rappelons qu'une utilisation tenant compte des conseils préconisés dans ce manuel vous permettra d'optimiser les performances de votre matériel, tout en lui assurant la meilleure longévité possible.

Branchement de nos appareils

Généralités :

- Tous nos matériels électriques sont livrés avec :
 - le schéma électrique multifilaire
 - les recommandations pour le raccordement électrique, hydraulique, fluide.
- Tous nos matériels reçoivent une plaque signalétique identifiée par type d'appareil, un numéro de série, et par les puissances, tension, fréquence, nécessaires à leurs raccordements aux différents réseaux.
- La plaque signalétique se trouve dans le local technique ainsi que la borne de masse d'équipotentialité. Les organes de sécurité et de raccordement se trouvent également dans cette zone de type X.
- Dans le cas d'appareil avec une alimentation en eau, la pression doit être comprise entre 3 bars mini et 6 bars maxi (correspondance : 1 bars = 1013 k Pa).



Nature des câbles d'alimentation :

- Pour les matériels alimentés en monophasé 230 V, un câble 3G2.5 (du type H07) est préconisé, il présente une résistance mécanique suffisante en fonction de l'indice de protection du local où les matériels sont installés.
- Pour les matériels alimentés en triphasé 400 V, un câble 5G4 (du type H07) est préconisé, présentant une résistance mécanique suffisante en fonction de l'indice de protection du local où les matériels sont installés.
- Dans le cas de matériel mobile, le type de câble doit être adapté.
- Le raccordement aux bornes doit être adapté à la nature des câbles (embouts si bornier à vis).

Dispositif de protections à mettre en place :

Pour assurer la protection contre les surintensités, il est **nécessaire** lors de l'installation (à la charge de l'installateur ou de l'utilisateur) de mettre en place un dispositif de protection et de coupure par disjoncteur avec différentiel, **par matériel**, dont le type et le calibre seront définis en fonction des textes réglementaires en vigueur dans le pays d'installation (FR Voir C15.100 / C 15.201).

Dispositif de protection inclus dans nos matériels électriques (suivant le type de matériel) :

- combiné sectionneur + fusibles (fusibles sur la ou les phase(s))
- fusibles auxiliaires permettant de protéger différents organes des matériels.

Nota : en fonction du matériel, les valeurs spécifiques des fusibles sont définies et notées sur le schéma électrique multifilaire correspondant.



- Toute modification du câblage d'origine doit faire l'objet d'un accord de notre part sous peine de levée de la garantie.
- Toute intervention doit être réalisée par des personnes habilitées après avoir débranché ou / et isolé l'appareil.

<p style="text-align: center;">Notice d'entretien d'un meuble DORA METAL SP. Z O.O.</p>
--

Avant la mise en service :

- Le revêtement PVC doit être ôté rapidement après installation. Les matériels revêtus doivent être stockés à l'abri de la lumière dans un local tempéré.
- Si après décolllement des dépôts résiduels de colle existent, il convient de les ôter avec un solvant (trichloréthylène par exemple). Un nettoyage général s'impose ensuite pour éliminer toute trace des produits employés.
- Nettoyage des sols : l'utilisation d'acide est à proscrire car il occasionne une attaque violente du matériel et l'apparition de taches d'oxydation indélébiles.

Remarques générales :

- L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est interdite.
- Il est **IMPERATIF** de couper l'alimentation électrique de l'appareil pendant le nettoyage.



- Le mélange de plusieurs produits de nettoyage est fortement déconseillé (contacter le fournisseur de ces produits).
- Le port de gants est obligatoire pour la manipulation des produits d'entretien.
- **Eviter formellement** l'emploi de produits chlorés (chlore, hypochlorite, eau de javel et dérivés, ...) et soufrés (souffre, sulfate, sulfite,...).
- Au contact de ces produits, il est vivement recommandé de rincer abondamment à l'eau claire, après avoir utilisé les produits adéquats (voir tableau ci-après).
- Dans le cas d'oxydation de l'inox, il y a lieu de procéder à la passivation de l'inox avec des produits spécifiques (nous consulter).
- Eviter formellement de placer une pièce en aluminium dans une solution chlorée : ceci constitue un catalyseur capable d'oxyder rapidement le matériel.

Nettoyage et entretien :

- Laver les surfaces à l'eau avec du savon ou un **PRODUIT DETERGENT NEUTRE**.
- Rincer soigneusement et abondamment afin d'éliminer toute trace de produit.
- Le **NETTOYAGE A CHAUD** est formellement **INTERDIT** : toujours laisser refroidir les appareils.

Produits et méthodes de nettoyage courant :

CONDITIONS	PRODUITS DE NETTOYAGE	METHODES D'APPLICATION	OBSERVATIONS
Légères salissures	Eau avec savon, Lessive ou détergent	Eponge, chiffon ou brosse douce. Rinçage à l'eau claire. Sécher pour éviter les traînées.	Frotter dans le sens du satinage. En utilisant l'eau chaude (50 à 60°C) pour rincer, on facilite le séchage au chiffon.
Salissures moyennes avec entretien occasionnel.	Poudre à récurer du commerce (AJAX ou similaire) non javellisant : peut contenir éventuellement de l'ammoniaque	Comme ci-dessus en prenant soin de détremper les salissures en mouillant les surfaces	Frotter toujours dans le sens du satinage.
Salissures tenaces	Combinaison des produits de nettoyage courant avec des abrasifs fins, par exemple ponce de peintre, poudre d'alumine ou silice hydratées	Appliquer ou frotter au chiffon ou à la brosse. On peut insister sur les taches rebelles. Rinçage, séchage. Essuyage éventuel.	Employer un tampon abrasif Scotch-brite, Beatek ou Microlon. Ne jamais employer de la laine ou brosse de fer ou d'acier et éviter les produits chlorés. Frotter toujours dans le sens du satinage.



Cas de peinture époxy :

Certains produits ne sont pas compatibles avec les peintures époxy. Nous préconisons **de ne pas utiliser les produits** à base de : tobuène, trichloréthylène, éthyl-glycol, accétate d'éthyl, éthanol, essence, ammoniacque, lessive.

En cas de doute sur un produit, nous vous conseillons de joindre votre fournisseur de produits d'entretien.

Utilisation d'un appareil réfrigérant

Régulation du froid :

Elle peut être de deux types :

- **Electronique** : la régulation est enclenchée dès que l'interrupteur (à côté de la façade de commande) est mis en position marche. Le voyant correspondant s'allume ainsi que l'afficheur de régulation. Une notice décrivant le fonctionnement de cet organe est fournie avec le matériel. Les cycles de dégivrage devront être en rapport avec le type de service.
- **Mécanique** : la régulation est assurée grâce à un thermostat mécanique. Celui-ci est enclenché dès que l'interrupteur est basculé en position « Marche ». Dès qu'il est basculé en position « Arrêt », le dégivrage s'effectue par réchauffement naturel.

Réserve :

- **Utilisation** : durée d'entreposage maxi 5 heures. Au-delà, un matériel de stockage différent s'impose.



Plateau réfrigéré :

- La stabilisation optimale de la température est obtenue environ 45 minutes après la mise en route.
- En fonctionnement normal le plateau est givré. Toutefois, on peut observer, en cas de conditions climatiques particulières, un dégel du givre. Ce phénomène est inhérent à la régulation du circuit frigorifique.
- Afin de garantir la chaîne du froid, les denrées doivent être déposées sur le plateau immédiatement après la sortie de leur chambre de conservation (entre 0 et +3°C).
- Tout dispositif intercalé entre le plateau inox et les denrées engendre obligatoirement une modification des performances.
- **Entretien** : Nous vous conseillons de racler, en fin de service, avec une spatule la surface du plateau afin de le nettoyer de ses eaux de condensations.
- **Maintenance** : Il convient de dégraisser et d'aseptiser le condenseur et les évaporateurs, dès que nécessaire, afin de conserver les performances frigorifiques du matériel et prévenir l'obstruction de la vidange des eaux de condensations.

Vitrine réfrigérée :

- La vitrine doit fonctionner, avant le service, rideau et portes coulissantes fermés (point de consigne réglé entre 0 et 2°C) pendant au moins 2 heures avant le chargement des denrées (denrées à une température de 3°C maxi avant d'y être chargées).
- Les performances de la vitrine sont garanties pour une température ambiante de 25°C maximum (sans exposition directe au soleil).
- **Entretien** : Les échangeurs de la vitrine fixant l'humidité, il convient au moins une fois par jour, d'arrêter la vitrine, afin de l'assécher de toute humidité.
- **Maintenance** : Idem plateau réfrigéré. Les éclairages doivent être remplacés par des pièces de même puissance.



Accessoires :

- Tablettes et pare haleines sont en verre. Cela n'empêche qu'ils restent des matériaux fragiles, et à la suite d'un choc sur la périphérie, ils risquent de s'ébrécher (risque de coupure).
- La charge des tablettes doit être inférieure à 10 kg au mètre linéaire par niveau (idem pour des grilles).

Cas du matériel NF Hygiène alimentaire :

- Tout matériel transformé ne bénéficie plus du droit à la marque NF.
- Seuls les paramètres réglés en usine suivant le tableau ci-joint permettent de garantir l'aptitude du matériel à répondre aux exigences de la marque NF Hygiène Alimentaire.

Mise en garde :

- **Cas d'un matériel sur roulettes :** le déplacement de ces matériels ne doit pas se faire en passant sur des obstacles ou plans inclinés pouvant mettre en jeu la stabilité du matériel.
- **Maintenance et Dépannage :** Toute intervention doit être réalisée par des personnes habilitées et seulement après avoir débranchés et / ou isolé le matériel.
- Le matériel dont vous disposez est à usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.
- **Nettoyage :** se reporter à la notice d'entretien des matériels.