

FICHE TECHNIQUE & ENTRETIEN

Armoire Réfrigérée Professionnelle Inox



Caractéristiques Techniques

Type d'équipement	Armoire réfrigérée professionnelle positive à porte pleine
Matériau de construction	Acier Inoxydable (Intérieur et Extérieur)
Système de refroidissement	Froid ventilé (groupe logé en partie supérieure)
Aménagement intérieur	4 niveaux de grilles (clayettes) sur crémaillères réglables
Mobilité	Équipée de 4 roulettes pivotantes (idéal pour le déplacement et l'entretien)
Commandes	Thermostat électronique avec affichage digital et interrupteur marche/arrêt

Protocoles de Nettoyage

Un entretien régulier est indispensable pour garantir l'hygiène (normes HACCP), les performances frigorifiques et la longévité de votre matériel.

⚠ Sécurité avant tout : Mettez toujours l'appareil hors tension (débrancher la prise) avant toute opération de nettoyage complet.

Entretien Régulier (Quotidien / Hebdomadaire)

- **Produits recommandés** : Eau tiède, détergent doux ou produit spécifique pour inox alimentaire. **Proscrivez la javel**, les produits chlorés ou les éponges abrasives qui rayent et oxydent l'inox.
- **Extérieur** : Nettoyez les surfaces en inox dans le sens du brossage. Séchez avec un chiffon microfibre pour éviter les traces de calcaire.
- **Intérieur** : Videz l'armoire, retirez les grilles. Nettoyez les parois, la sole (fond) et les grilles séparément. Rincez et séchez soigneusement pour éviter la condensation.
- **Joints de porte** : Nettoyez-les délicatement à l'eau savonneuse. Un joint propre garantit l'étanchéité et évite la surconsommation d'énergie. Ne pas utiliser de produits agressifs qui pourraient les dessécher.

Entretien Technique (Mensuel)

- **Condenseur** : Le groupe froid étant situé en haut, la grille du condenseur a tendance à accumuler la poussière. Dépoussiérez-la tous les mois à l'aide d'un pinceau doux ou d'un aspirateur. Un condenseur encrassé peut entraîner des pannes et augmente fortement la consommation électrique.