

Fiche Technique : Machine à Sundaes (Granita)



1. Caractéristiques

Marque	Gencotel / Granita
Type	Machine à granita / sundae
Usage	Professionnel (location)

2. Consignes de Sécurité

- **Installation** : Placer sur une surface plane et stable. Prévoir un dégagement suffisant pour la ventilation (grilles latérales et arrière).
- **Alimentation** : Vérifier la compatibilité électrique. Ne jamais obstruer les grilles d'aération.

3. Protocole de Nettoyage (Hygiène alimentaire impérative)

1. **Arrêt** : Éteindre l'appareil et le débrancher.
2. **Démontage** : Retirer le bac, le couvercle et la vis sans fin (selon modèle).
3. **Lavage** : Nettoyer toutes les pièces en contact avec le produit à l'eau tiède savonneuse avec un détergent alimentaire neutre.
4. **Rinçage** : Rincer abondamment à l'eau claire pour éliminer tout résidu de savon.
5. **Désinfection** : Utiliser une solution désinfectante alimentaire conforme aux normes en vigueur.
6. **Séchage** : Laisser sécher les pièces à l'air libre avant le remontage. Essuyer l'extérieur de la machine avec un chiffon propre.

Rappel : L'appareil doit être restitué propre. Le non-respect des règles d'hygiène entraînera une facturation de nettoyage complet.