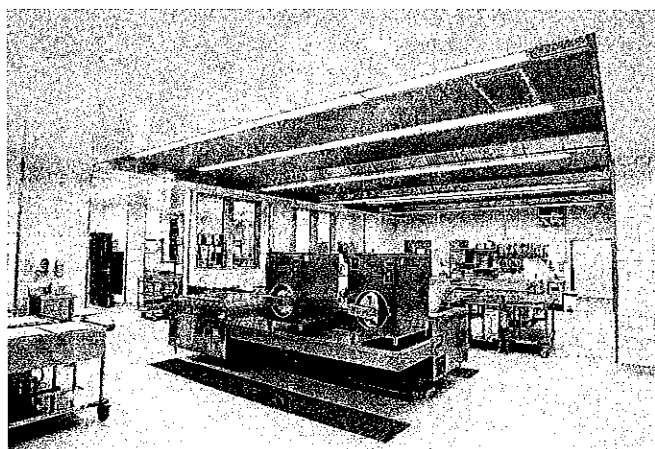




Instructions & maintenance

# Plafond filtrant pour cuisines professionnelles INTER / CREATIVE



## *Sommaire*

- 1. Généralités*
- 2. Description du produit*
- 3. Mesures de sécurité*
- 4. Mode d'emploi*
- 5. Données techniques*
- 6. Nettoyage et entretien*
- 7. Contact*

Ce document est la propriété de Halton Foodservice GmbH. Toute reproduction ou exploitation de ce document sans autorisation peut donner suite à des poursuites judiciaires. Tous droits réservés. (German Copyright Act, Law Against Unfair Competition)

## 1.0 Généralités

Le plafond filtrant, type INTER, peut être utilisé au-dessus de n'importe quel type d'équipement de cuisson.

Ce document contient toutes les informations nécessaires à la mise en route, la maintenance et le nettoyage du plafond filtrant, type INTER, HALTON.

Ces informations sont complétées par une documentation annexe, détaillant certaines procédures.

Le plafond filtrant associé à un système de compensation de type flux laminaire et à un éclairage intégré garantit une qualité d'air et une hygiène maximales.

## 2.0 Description du produit

Le plafond filtrant, Halton, type INTER, est un système d'extraction d'air vicié adapté pour différents types de cuisines professionnelles.

L'air pollué est extrait au moyen de filtres positionnés en fonction de l'emplacement des équipements de cuisson, dans les capteurs d'extraction. Des plaques d'obturation viennent combler les espaces entre les filtres.

Les filtres opèrent et permettent un haut degré d'efficacité. Associés à un nettoyage régulier, la protection incendie s'en trouve renforcée.

Les résidus de filtration sont collectés grâce aux collecteurs de condensats (gouttière). Après un temps d'observation, vous serez en mesure de déterminer la fréquence de nettoyage des collecteurs. La vidange se fait manuellement.

L'éclairage de la cuisine (500 lux) est assuré par des luminaires intégrés, répondant à la protection IP 54 et facilement démontables.

## 2.1 Fonctionnement

Le flux convectif s'élève naturellement vers le plafond filtrant; ce panache d'air chaud, chargé de particules de graisses, d'eau et d'odeurs est filtré par les filtres.

Des viroles installées sur la partie supérieure du capteur d'extraction permettent le raccordement au réseau d'extraction du client.

Les viroles sont équipées de registres de réglage permettant d'équilibrer le débit d'air dans les capteurs d'extraction. (0.6 – 1.0 m/sec)

## 3.0 Mesures de sécurité

### 3.1 Important

Dans cette notice, les termes DANGER, ATTENTION, A NOTER signifient :

#### DANGER :

Cette mention est ajoutée pour alerter l'utilisateur que le fait de ne pas suivre correctement les instructions décrites peut blesser des personnes.

#### ATTENTION :

Cette mention est ajoutée pour alerter l'utilisateur que le fait de ne pas suivre correctement les instructions décrites peut endommager le plafond filtrant.

#### A NOTER :

Cette mention est ajoutée pour attirer l'attention de l'utilisateur sur une caractéristique technique particulière.

**Les mesures de sécurité et les mentions ajoutées doivent dans tous les cas être intégrées par l'utilisateur.**

## 3.2 Instructions importantes

Avant le démarrage du système, le manuel d'utilisation doit être lu avec attention en intégrant le fait que certaines opérations peuvent s'avérer dangereuses pour les personnes et pour le matériel. Les règles de prévention des accidents doivent être observées.

Les interventions sur le système doivent être réalisées par du personnel qualifié ou formé à son utilisation.

Toute intervention sur le plafond filtrant doit être réalisée par du personnel apte à évaluer et à exécuter, à identifier les risques encourus, se basant sur sa formation professionnelle, son expérience professionnelle et sur les connaissances des autorités compétentes.

Toute intervention sur les équipements électriques doit uniquement être effectuée par du personnel autorisé et qualifié.

## 3.3 Consignes de sécurité

Lors de la maintenance et du nettoyage du système, les règles de prévention des accidents doivent être observées.

Les opérations de maintenance et de nettoyage doivent être réalisées lorsque le système de ventilation est éteint et si possible en l'absence d'activité dans la cuisine.

### **DANGER :**

**Risque de coupure et corrosion !**

Pendant le nettoyage du plafond filtrant, utiliser des gants adéquats; l'utilisation d'eau et de détergents assouplit la peau et accroît le risque de blessure au contact des parties saillantes des tôles métalliques.

Pendant le nettoyage et les travaux de maintenance, utiliser les vêtements de protection adéquats : lunettes de sécurité, gants de protection, blouse de protection, ... (risque de corrosion).

Avant le nettoyage, les lieux de travail doivent être sécurisés. Tout équipement susceptible de réagir au détergent utilisé doit être protégé, par exemple par un film plastique.

Avec le matériel de maintenance courant, seules des pièces détachées d'origine doivent être utilisées.

### **3.3.1 Mesures de sécurité pendant la maintenance du système électrique**

Avant de commencer les opérations de maintenance sur le système électrique, l'absence de tension doit être vérifiée et garantie par le personnel qualifié. Ces travaux doivent être réalisés par du personnel qualifié. Ce personnel doit être informé de toutes les sources potentielles de danger, connaître les règles de prévention des accidents et les informations contenues dans cette documentation.

1. Couper le courant
2. Sécuriser l'interrupteur
3. Vérifier l'absence de tension
4. Mettre à la terre et dériver
5. Isoler les éléments voisins sous tension

Avec un dispositif déconnecté, un courant résiduel peut subsister qui peut fausser le mode opératoire décrit ci-dessus.

## **4.0 Mode d'emploi**

### **4.1 Introduction**

Pendant l'intervention sur le système, les instructions suivantes doivent être respectées. Si elles ne le sont pas, des dommages peuvent être causés au système ; la clause de garantie serait alors caduque.

### **4.2 Mise en service**

Avant la mise en service, le voltage doit être vérifié pour correspondre aux données électriques du système.

Les raccordements au réseau des gaines d'extraction et au réseau des gaines du soufflage et le témoin de fonctionnement des ventilateurs doivent être vérifiés.

### **A NOTER :**

Si le témoin de fonctionnement des ventilateurs n'est pas visible, il est recommandé d'installer un tableau de contrôle des alarmes.

## **5.0 Données techniques**

### **5.1 Système électrique**

Tension de fonctionnement : **230 V 50Hz**  
 Consommation totale : **cf. le plan d'exécution**

## **6.0 Nettoyage et entretien**

Nous fournissons à l'utilisateur des indications orales et écrites basées sur notre expérience et notre savoir-faire; elles ne sont en aucun cas la base d'une relation contractuelle, ni une proposition contractuelle de maintenance. Elles ne dégagent pas l'utilisateur de sa responsabilité de vérifier lui-même le bon fonctionnement du produit.

### **ATTENTION :**

*Avant toute opération de lavage ou d'entretien, veiller à vérifier tous les composants des substances et matériels utilisés.*

### **ATTENTION :**

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur ou à haute pression.

### **6.1 Matériels**

Plafond filtrant	Capteur d'extraction	Acier inoxydable
	Flasque de terminaison	Acier inoxydable
	Voûte	Acier inoxydable Aluminium anodisé Aluminium peint
	Plaque d'obturation	Acier inoxydable
	Filtre	Acier inoxydable
Luminaire	Vitre de luminaire	Vitrage de sécurité feuilleté
	Réglette de luminaire	Aluminium anodisé Plastique (polyamide PA 6)
	Joint	Caoutchouc naturel P.V.C.
Plafond plat périphérique	Panneau	Acier inoxydable Aluminium anodisé Aluminium peint

Diffuseur	Tôle perforée	Acier inoxydable Aluminium anodisé Aluminium peint
	Redresseur sous forme de nid d'abeille	Polycarbonate
Plafond acoustique	Panneau acoustique	Acier inoxydable Aluminium anodisé Aluminium peint
	Mousse acoustique	PUR – mousse spéciale
	Tôle de recouvrement supérieure	Acier galvanisé
Profilé	Pour la jonction mur-panneau ou à la structure primaire	Aluminium anodisé Aluminium peint

**Notes techniques sur le matériel :**Acier

... inoxydable, fortement anodisé

Acier X5CrNi1810, matériel no. 1.4301 (AISI 304) conformément à la norme DIN 17440, grain 320 brossé.

Aluminium ... Profilé, Al MgSi 0,5 F22,

matériel no. 3.3206

Panneau, AlMg 1 semi-rigide,

matériel no. 3.3315

anodisé ... couleur naturelle, E6/EV 1

technique de poudrage ... peinture polyester 60 - 70 µm

peinture industrielle

Caoutchouc naturel ... à alvéoles fermées,  
APTK/EPDM

- autres, cf. indications dans le tableau

## 6.2 Informations relatives au travail sur des équipements réalisés en acier inoxydable

La principale propriété de "l'acier inoxydable" est sa résistance à l'oxydation et son aspect hygiénique.

La surface est lisse, sans pores et correspond aux exigences microbiologiques en particulier pour les cuisines industrielles.

L'entretien des éléments réalisés en acier inoxydable est facile; cependant un nettoyage régulier est nécessaire.

La résistance à l'oxydation est obtenue grâce à une couche d'oxyde protectrice.

**ATTENTION :**

Aucun produit contenant du chlore ou des agents javellisant ne doit être employé pour le nettoyage.

Les dépôts de graisses, d'amidon, de protéines doivent être nettoyés régulièrement.

Les éléments réalisés acier inoxydable ne doivent pas être mis en contact direct avec de l'acide, de la soude, des épices, du sel de cuisine ou tout autre élément susceptible d'apporter un dépôt de particules ferreuses. (Phénomène de réduction) Les vapeurs acides pouvant se former pendant le nettoyage de la faïence, avec un produit à base d'acide, peuvent entraîner un phénomène de corrosion. Nettoyer rapidement à l'eau claire et en profondeur les zones ayant été en contact et sécher.

L'oxydation par l'air, l'eau contenant du fer, peuvent entraîner un phénomène de rouille sur l'acier inoxydable.

**ATTENTION :**

Une attention particulière doit être portée en présence d'anions « chlorure », qui apparaissent pendant la cuisson, lors de l'utilisation de sel de cuisine ou dans la composition des détergents « présence de chlore, risque de corrosion »; d'où la nécessité d'un nettoyage régulier.

## 6.3 Note technique – Les produits de nettoyage

Puissant dégraissant, solubilise les graisses, efficace en présence de souillures importantes de matières organiques ou salines, dépôts protéiniques, dépôts de fumées.

L'industrie chimique a développé des produits de nettoyage qui correspondent aux matériels utilisés et qui satisfont aux exigences de nettoyage.

Les informations sur les composants doivent être respectées par le fabricant et conformément aux recommandations européennes.

- Moins de 5% d'agents non ioniques (test OECD)
- Plus de 30 % d'hydrocarbures aliphatiques
- Conforme à la réglementation sur les produits de nettoyage
- Biodégradable

Nous vous recommandons d'obtenir, auprès de votre fournisseur, les fiches techniques et les fiches de données sécurité pour chaque produit utilisé.

**ATTENTION**

- ne pas utiliser de produits abrasifs et/ou susceptibles de rayer
- rincer avec de l'eau pure immédiatement après chaque phase de nettoyage
- ne pas utiliser de détergent d'origine inconnue

### 6.3.1 Note technique – produit de nettoyage pour l'acier inoxydable

Les éléments fabriqués en acier inoxydable ne doivent pas être traités avec des composants acides mais plutôt avec des produits alcalins contenant de l'huile et exempts d'acide.

### 6.3.2 Note technique – produit de nettoyage pour l'aluminium anodisé

Les éléments fabriqués en aluminium anodisé ne doivent pas être mis en contact avec des produits ayant des composants susceptibles d'attaquer la couche d'oxyde. Les composants fluors, chlores et sulfates peuvent endommager cette couche. Les produits utilisés doivent avoir un pH compris entre 5 et 8.

### 6.3.3 Note technique – produit de nettoyage pour l'aluminium peint

Utiliser de l'eau pure additionnée de détergents neutres ou à faible teneur en alkali.

Ne pas utiliser de solvants organiques contenant des corps cétoniques, de l'alcool, des corps aromatiques ou halons, etc.

Les éléments du plafond filtrant ne peuvent être nettoyés à une température supérieure à 25°C.

Les détergents ne doivent pas être utilisables à une température supérieure à 35°C.

Le nettoyage des substances graisseuses, huileuses, des dépôts de suie peut être effectué avec un produit hydrocarbure sans arôme.

Les résidus de ruban adhésif peuvent également être enlevés de cette manière.

### 6.3.4 Note technique – produit de nettoyage pour la vitre de luminaire

Pour le nettoyage de la vitre de luminaire, nous recommandons l'utilisation de produits courants.

## 6.4 Premier nettoyage

Après l'installation du plafond filtrant, le nettoyage de finition (fin de chantier) doit être réalisé.

Le film de protection recouvrant les éléments du plafond est ôté ainsi que les résidus de ruban adhésif, étant donné qu'ils impliquent un risque de corrosion.

Les projections de peinture sont enlevées avec un produit de nettoyage spécifique.

Les éclaboussures de ciment sont enlevées en raclant avec, si possible, une spatule en plastique ou en bois. N'utiliser en aucun cas un outil métallique (risque de corrosion)

Les résidus de chaux sont enlevés avec un nettoyant acide. (sans acide hydrochlorique)

Les vitres de luminaire sont nettoyées avec un produit couramment utilisé pour ce type de matériel.

Les éléments fabriqués en aluminium anodisé ou peint sont essuyés avec de l'eau additionnée d'un produit de nettoyage neutre ; utiliser une éponge ou un tissu.

## 6.5 Nettoyage courant

Il est fonction du degré de salissure, du risque d'incendie et des mesures d'hygiène.

## 6.6 Fréquence de nettoyage

### ATTENTION:

Il faut prendre en compte les variations du degré de salissure en fonction des équipements de cuisson utilisés (griller, frire, mijoter, etc.), l'intensité et la durée de la cuisson. La fréquence de nettoyage doit être déterminée pour éviter qu'une accumulation des résidus ne se forme.

### A NOTER :

Après le nettoyage des filtres et des plaques d'obturation en machine à laver, l'eau doit être renouvelée!

### A NOTER :

Concernant les équipements de cuisine fonctionnant au gaz :

lors du démontage et du remontage des filtres et des plaques d'obturation, il faut vérifier la présence de points d'évacuation des gaz et vapeurs, susceptibles d'être situés juste au-dessous de ces filtres et/ou de ces plaques d'obturation.

### A NOTER :

Les tables, les équipements de cuisine, les chariots de transport utilisés pour la manipulation des filtres doivent être nettoyés après usage.

## Les plafonds filtrants

Les panneaux composant le plafond filtrant ne doivent pas être démontés pour le nettoyage. Le nettoyage s'effectue ainsi :

- 1) Pulvériser avec de l'eau claire additionnée d'un détergent ou
- 2) Essuyer avec une solution de lavage fortement diluée et essuyer à l'eau claire
- 3) Tous les éléments réalisés en acier inoxydable doivent être traités avec un produit lubrifiant pour l'entretien et la protection des métaux.

Le nettoyage doit être effectué tous les 6 ou 12 mois. Pour un plafond installé à une arase inférieure à 2.5 m, le nettoyage doit avoir lieu tous les 3 mois.

**Les filtres**

Ils doivent être complètement nettoyés en machine 1 à 2 fois / semaine.

**Les trappes de visites / Les plaques d'obturation**

Elles doivent être complètement nettoyées en machine 1 à 2 fois / semaine.

**Les collecteurs de condensats (gouttière)**

Ils doivent être nettoyés environ tous les 2-3 mois.

Si les résidus sont trop visqueux, nettoyer avec de l'eau chaude (environ 65°C) et un puissant dégraissant.

Il est recommandé de procéder à cette opération en fin de service avant solidification des graisses.

**Les luminaires**

Les vitres de luminaires doivent être nettoyées régulièrement avec un produit couramment utilisé pour ce type de matériel, sans laisser de traces ni de résidus.

**ATTENTION :**

Respecter les recommandations du fabricant!

**ATTENTION :**

Concernant les éléments fabriqués en acier inoxydable matériel no. 1.4301, AISI 304, (acier inoxydable, V2A) – après chaque procédure de nettoyage, il faut effectuer un traitement avec un produit lubrifiant spécifique pour l'entretien et la protection des métaux ; sans cela, un risque de corrosion existe.

**6.7 Sécurité**

Toutes les surfaces fabriquées en acier inoxydable nickel et chrome doivent être traitées, après nettoyage, avec un produit spécifique pour l'entretien et la protection des métaux.

Cette opération permet la création d'un film protecteur et prévient les dépôts de graisses, les traces de doigts et ainsi la formation de substances corrosives. Cette fine pellicule facilite les nettoyages futurs et donne un aspect homogène, lisse et brillant.

**6.7.1 Sécurité des produits**

Convient à un usage en cuisine professionnelle.

**ATTENTION :**

Ne pas pulvériser sur les surfaces de cuisson (grill, plaque de cuisson,...). Une intense fumée se formerait au contact de la chaleur.

Nous recommandons le produit ci-dessous :

Bc 102 – CNS-Pflege und Reiniger  
CH-poison-class-free ,BAGT No. 611500

Bc-Agentur  
René Imark  
Ziegelmatweg 2  
CH-4457 Diegten

Nous pouvons également fournir ce produit :

Halton Foodservice GmbH  
Tiroler Strasse 60  
D-83242 Reit im Winkl  
  
[www.halton.de](http://www.halton.de)  
E-mail [info.de@halton.com](mailto:info.de@halton.com)  
Téléphone +49-8640-808-0

**Application :**

Pulvériser uniformément sur la surface en acier inoxydable et étaler avec un chiffon doux.

**Compatibilité :**

Ne convient pas à des surfaces peintes ou sensibles à l'huile.

Nous vous recommandons de vous procurer, pour chaque produit utilisé, la fiche technique et la fiche de données sécurité correspondantes.

**7.0 Service client**

Notre service technique est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire sur le plafond filtrant.

Téléphone : +33 (0)3 21 64 55 00

E-mail: [halton@halton.fr](mailto:halton@halton.fr)

SERVICE CLIENT : +33 (0)1 45 15 80 00