

Instructions & maintenance

# Plafond filtrant à lavage automatique des filtres pour cuisines professionnelles CLEAN



## ***Sommaire***

- 1. Généralités***
- 2. Description du produit***
- 3. Mesures de sécurité***
- 4. Mode d'emploi***
- 5. Données techniques***
- 6. Détergent***
- 7. Armoire de contrôle***
- 8. Nettoyage et entretien***
- 9. 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 à lavage automatique des filtres, CLEAN, peut être utilisé au-dessus de n'importe quel type d'équipement de cuisson.

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

Ce document contient toutes les informations nécessaires à la mise en route, la maintenance et le nettoyage du plafond filtrant à lavage automatique des filtres Halton.

### Note sur les évolutions techniques!

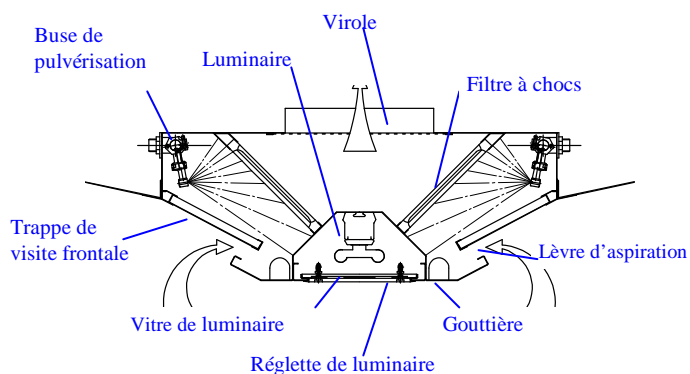
Dans le cadre de notre continuelle politique de recherche et développement, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications de nos produits (images, schémas, données techniques,...) sans information préalable.

## 2.0 Description du produit

Le plafond filtrant à lavage automatique des filtres, Halton, type CLEAN, est un système d'extraction d'air vicié adapté pour différents types de cuisines professionnelles. Les panaches de fumées ou flux convectifs générés par la cuisson s'élèvent naturellement vers le plafond filtrant et sont évacués par la lèvre d'aspiration du capteur d'extraction.

L'air pollué est extrait au moyen de filtres à chocs installés derrière les trappes de visite frontales du capteur. Ces filtres sont positionnés en fonction de l'emplacement des équipements de cuisson. Des plaques d'obturation viennent combler les espaces entre les filtres à chocs.

Les filtres à chocs sont composés de chicanes semi-circulaires ; le tourbillonnement de l'air extrait permet la séparation des graisses et condensats.



Le lavage automatique des filtres à chocs assure un rendement de filtration élevé et participe à la protection anti-incendie.

Les résidus de filtration sont collectés avec l'eau de lavage grâce aux collecteurs de condensats (gouttière) jusqu'au système d'évacuation des eaux usées de la cuisine.

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

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

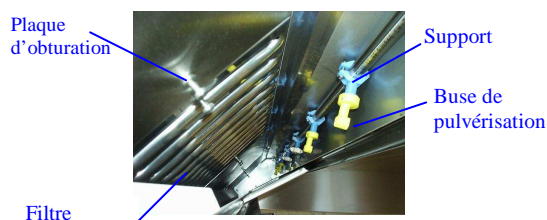
Le plafond filtrant à lavage automatique des filtres, type CLEAN, est composé de plusieurs zones de lavage ; celles-ci sont déterminées en fonction du débit d'extraction mis en œuvre pour chaque équipement de cuisson. Une zone de lavage ne peut comprendre plus de 10 filtres.

Après la mise en route manuelle ou automatique du cycle de lavage, la pulvérisation d'eau et de détergent commence. Si elle est programmée, une seconde pulvérisation commencera après 5 minutes de temps d'action.

Le rinçage commence ensuite, sans détergent, et après un temps de pose minimum de 5 minutes.

Pour un résultat efficace, la température de l'eau doit être comprise entre 50°C et 65°C.

En face chaque filtre ou plaque d'obturation sont installés 2 supports sur la canalisation d'eau. Chaque support peut accueillir une buse de pulvérisation ou un bouchon selon qu'il soit placé devant un filtre ou une plaque d'obturation.



Le système de ventilation doit fonctionner, au moins au minimum, pendant le cycle de lavage; l'efficacité du lavage s'en trouve améliorée (nettoyage dans et derrière le filtre).

Les eaux usées s'écoulent dans le collecteur de condensats (gouttière), jusqu'au raccordement (DN2") sur le réseau des eaux usées.

## 2.2 Lavage

Le cycle de lavage se décompose ainsi :

- *Pulvérisation* d'eau chaude et de détergent, environ 0.5 – 1 min.
- *Possibilité d'une seconde pulvérisation*
- *Action du détergent* (temps de pause) environ 5 min.
- *Pulvérisation* d'eau chaude sans détergent, environ 2 min.

Lorsque des équipements de cuisson à fort dégagement sont installés sous le plafond filtrant, une seconde pulvérisation d'eau chaude et détergent est recommandée.

La durée totale du cycle de lavage dépend du nombre de zones de lavage.

Le cycle de lavage peut être déclenché manuellement ou automatiquement.

## 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 Maintenance du plafond filtrant**

En plus des mesures décrites ci-dessus, les mesures de sécurité suivantes doivent être respectées pendant les opérations de nettoyage et de maintenance :

- Attendre la fin du cycle de lavage.
- Mettre l'interrupteur en position 0 et le sécuriser.

#### **3.3.2 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 et le détergent doivent être également vérifiés. Le robinet de l'armoire de contrôle peut alors être ouvert. (cf. plan de l'armoire de contrôle)

#### A NOTER :

Après l'installation du plafond filtrant, les canalisations d'eau doivent être rincées. (les buses de pulvérisation ne fonctionnent pas encore)

#### PRUDENCE :

Pendant cette période de rinçage (les buses de pulvérisation ne sont pas installées, la pression de l'eau doit être **réduite à 2.0 bars**. Utiliser, pour cela, le réducteur de pression installé dans l'armoire de contrôle. (Cette manipulation est nécessaire pour éviter le risque de débordement dans les collecteurs de condensats, étant donné que la quantité d'eau se trouve augmentée)

### 4.3 Pompe doseuse

La pompe doseuse est un doseur proportionnel DOSATRON DI 16.

#### A NOTER :

Le manuel d'utilisation de la pompe doseuse est inclus avec ce document.

Grâce à la lance d'aspiration, le détergent est aspiré vers la pompe doseuse.

La pompe doseuse est paramétrée à environ 1%. Cela signifie qu'elle utilise 1 litre de détergent pour 100 litres d'eau.

#### A NOTER :

le débit de la pompe doseuse doit être vérifié environ 3 mois après la mise en service.

Si un contrat de maintenance est conclu, la quantité de détergent sera optimisée en fonction des performances constatées du lavage et de la consommation.

## 4.4 Contrôle des fonctions

### 4.4.1 Contrôle du niveau de détergent

Pendant l'aspiration du détergent, l'automate contrôle le niveau du détergent dans le bidon. Si le niveau descend en-dessous d'un niveau donné, le signal d'alarme rouge du panneau de contrôle s'allume. Ce signal d'alarme entraîne l'arrêt du nettoyage.

Le processus redémarre en remplissant le bidon de détergent et en pressant le bouton noir.

### 4.4.2 Contrôle de la température de l'eau

Pour un lavage efficace, la température de l'eau doit être comprise entre 50°C et 65°C. Si cette température n'est pas atteinte, le signal d'alarme rouge du panneau de contrôle s'allume.

Ce signal d'alarme n'interrompt pas le cycle de lavage.

### 4.4.3 Contrôle de la ventilation

Afin d'augmenter l'efficacité de lavage à l'intérieur des filtres et pour éviter que l'eau pulvérisée ne s'échappe par la lèvre d'aspiration du capteur, la ventilation doit fonctionner. Si ce n'est pas le cas, le cycle de lavage ne démarre pas.

## 5.0 Données techniques

### 5.1 Système hydraulique

**Matériel:** canalisations en acier inoxydable 1.4301  
Electrovannes en PA  
Pièces détachées à l'intérieur de l'armoire de contrôle en cuivre et en laiton.

#### **Arrivée eau chaude :**

Raccordement à l'entrée de l'armoire de contrôle : DN 25 1"  
Température minimale : 50°C  
Température maximale : 65°C  
Dureté de l'eau : inférieure à 14.24° fH (8°dH allemand, 10.02°e anglais)  
Débit maximal : 30 l/min

**Sortie eau chaude :**

Raccordement en sortie de l'armoire de contrôle : DN 25 1"  
Raccordement au niveau des capteurs d'extraction DN 20 3/4"

**Evacuation des eaux usées :**

Au niveau du plafond filtrant DN 50 2"

**5.2 Système électrique**

**Tension de fonctionnement :** 230 V 50 Hz

**Tension de correction:** 230 V 50 Hz

**Alimentation:** 230 V,  
Protection en cas d'inversion des polarités

**Consommation totale :** 1 kW maximum

## 6.0 Détergent pour le lavage automatique des filtres

Caractéristiques techniques du détergent :  
(Comparable avec les détergents utilisés pour les machines à laver la vaisselle)

- Produit liquide, non mousseux
- Utilisable avec les doseurs automatiques (pompes)
- Sans chlore
- Produit dégraissant, solubilise les graisses, les dépôts de fumées, d'huile de cuisson, etc.
- Miscible dans l'eau chaude ou froide en toutes proportions/

Composition, conformément aux directives 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 (test (OECD))

**ATTENTION :**

Nous recommandons les détergents suivants :

Topmatic Perfect

Ecosan Hygiene GmbH  
PO Box 1461  
D-63404 Hanau

Alternative :  
Suma Tera L 56

Johnson Diversey

Nous vous demandons d'exiger les caractéristiques de tout produit utilisé (fiche produit, fiche de données sécurité, conformité aux normes,...)

## 7.0 Mode opératoire de l'automate



Photo du Simatic OP3

**Démarrage :**

Allumer l'interrupteur principal,  
Attendre jusqu'à l'apparition du menu principal

**Mot de passe utilisateur :** 123

**Fonction des touches :**

Touche :	Fonction :
▼▲▶◀	Flèche de déplacement
ESC	Retour au menu précédent
ENTER	Confirmation
SHIFT	Active la double fonction des touches F1 à F5 (ex. : appuyez sur SHIFT et F1/1, vous obtenez 1)
F1	Démarrage manuel du cycle de lavage des zones
F2	Arrêt manuel du cycle de lavage des zones
F3	Ouverture et fermeture manuelle de chaque électrovanne (1 à 32 pcs) (réservé au personnel de maintenance)
F4	Saisie des données, date, langage, heures de démarrage du lavage pour chaque zone
F5	Activation de la fonction automatique

**Fonctions avec un mot de passe :**

Touche :	Fonction :
F4, F5	123 (mot de passe utilisateur) avec la touché SHIFT enfoncée, ENTER.
F3	_ _ _ (mot de passe du fabricant)

**Langage :**

Touche:	Fonction :
F4	PASSWORD s'affiche
SHIFT	Maintenir la touche enfoncée
1 2 3	Saisir le mot de passe
ENTER	Confirmer le mot de passe
F5	SPECIAL s'affiche
▼ ▼	Flèche de déplacement vers le bas (2x)
F1	CHANGE LANGUAGE s'affiche
▼	GERMAN
▼	ENGLISH
	Flèche de déplacement vers le bas jusqu'à l'apparition du langage choisi
ENTER	Confirmer la sélection
ESC	Retour au menu principal

**Date et heure :****Saisie complète !**

Touche:	Fonction :
F4	PASSWORD s'affiche
SHIFT	Maintenir la touche enfoncée
1 2 3	Saisir le mot de passe
ENTER	Confirmer le mot de passe
F5	SPECIAL s'affiche
F2	DATE / TIME s'affiche
00:00:00	(DD:MM:YY) Entrer la date
ENTER	Confirmer
▼	
00:00	(HH:MM) Entrer l'heure
ENTER	Confirmer
ESC	Retour au menu principal

**Démarrage manuel du lavage des zones :**

Touche:	Fonction :
F1	START ... Zone 1
F1	Confirmer le démarrage ... Zone 1
F1	START
▼	
F1	Confirmer le démarrage ... Zone 2

F1	START
▼ ▼	Déplacement jusqu'à la Zone 3
F1	Confirmer le démarrage ... Zone 3
F1	START
▼ ▼ ▼	Déplacement jusqu'à la Zone 4
F1	Confirmer le démarrage ... Zone 4
<b>F2</b>	<b>Arrête le lavage manuel</b>
▲	Retour au menu précédent
ESC	Retour au menu principal

**Démarrage automatique du lavage des zones :****Saisie complète !**

Touche:	Fonction :
F4	PASSWORD s'affiche
SHIFT	Maintenir la touche enfoncée
1 2 3	Saisir le mot de passe
ENTER	Confirmer le mot de passe
F1	HEURE DEBUT ... Zone 1
F1	LUNDI ... Zone 1
00	(HH) Heure ... Zone 1
ENTER	Confirmer
00	(MM) Minute ... Zone 1
ENTER	Confirmer
▼	
00:00	Si nécessaire, saisir la 2 <sup>nd</sup> e heure de lavage
▼	MARDI - procéder comme ci-dessus;
ENTER	Confirmer
F2	HEURE DEBUT.. Zone 2
F1	LUNDI ... Zone 2
00	(HH) Heure ... Zone 2
ENTER	Confirmer
00	(MM) Minute ... Zone 2
ENTER	
▼	
00:00	Si nécessaire, saisir la 2 <sup>nd</sup> e heure de lavage
▼	MARDI - procéder comme ci-dessus;
ENTER	Confirmer

	Procéder de même pour les zones à suivre;
F3	HEURE DEBUT ... Zone 3
F4	HEURE DEBUT ... Zone 4

### Activation de la fonction lavage automatique :

Touche:	Fonction :
F5	PASSWORD s'affiche
SHIFT	Maintenir la touche enfoncée
1 2 3	Saisir le mot de passe
ENTER	Confirmer le mot de passe
F1	AUTO ou OFF ... Zone 1
▼	Déplacement jusqu'à la Zone 2
F1	AUTO or OFF ... Zone 2
▼▼	Déplacement jusqu'à la Zone 3
F1	AUTO or OFF ... Zone 3
▼▼▼	Déplacement jusqu'à la Zone 4
F1	AUTO or OFF ... Zone 4
ESC	Retour au menu principal

### Ouverture et fermeture d'une électrovanne (service maintenance) :

Touche:	Fonction :
F3	PASSWORD s'affiche
SHIFT	Maintenir la touche enfoncée
x _ x _ x	Saisir le mot de passe
ENTER	MAGNETIC VALVE (No. 1 – 32)
XX	Saisir le numéro de l'électrovanne concernée
ENTER	Confirmer
F1	OPEN (électrovanne ouverte)
<b>F2</b>	<b>Ferme l'électrovanne</b>
ESC	Retour au menu principal

### 7.1 Messages d'erreurs

Le signal d'alarme lumineux se déclenche si :

- Le fusible de protection est déclenché,
- Le réservoir de détergent est presque vide,
- Le réservoir de détergent est complètement vide,
- La température de l'eau est trop basse,
- Le ventilateur ne fonctionne pas,

- La pompe d'évacuation des eaux usées ne fonctionne pas (si celle-ci est prévue dans le projet).

Attention! Les temps de lavage sont programmés en accord avec le client lors de la mise en service. S'ils venaient à être modifiés, nous déclinons toute responsabilité en cas de résultats de lavage non satisfaisants.

### A NOTER :

Le filtre à eau du réducteur de pression doit être régulièrement vérifié et nettoyé.

Son emplacement est indiqué dans les plans de l'armoire de contrôle joints.

## 8.0 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.

### 8.1 Materials

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

## 8.2 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 javellisants ne doit être employé pour le lavage.

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

Les éléments réalisés en 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.

## 8.3 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 détergents correspondant aux matériels utilisés 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'hydrocarbure 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

### 8.3.1 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.

### **8.3.2 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.

### **8.3.3 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 aromate.

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

### **8.3.4 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.

## **8.4 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 calcaire sont enlevés avec un nettoyant acide. (sans acide hydrochlorique)

Les vitres de luminaire sont nettoyées avec un 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.

## **8.5 Nettoyage courant**

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

## **8.6 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 :**

L'eau ayant servi au nettoyage des filtres et des plaques d'obturation en machine à laver ne doit pas être recyclée!

### **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 2 fois / an.

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

Elles doivent être complètement nettoyées en machine 2 fois / an.

**Le collecteur de condensats (gouttière)**

Il doit être nettoyé environ tous les 6 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.

**8.7 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.

**8.7.1 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  
Zieglmattweg 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.

**9.0 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