

# ***NOTICE D'INSTRUCTIONS***



## ***MEUBLES NEUTRES***

***SELF « PYRENOX »***

***Z.A Ayguelongue, 1 Rue Alexandro Volta – 64121 MONTARDON  
Tél : 05 59 33 23 73***



**INDEX**

|   | <i>Pages</i> |
|---|--------------|
| <b>AVERTISSEMENTS GENERAUX</b> .....          | 2            |
| <b>1 - LIAISON EQUIPOTENTIELLE</b> .....      | 4            |
| <b>2 - CAPACITE - CHARGE ADMISSIBLE</b> ..... | 5 - 6        |
| - <i>Plans</i> .....                          | 7 à 14       |
| - <i>Nomenclature</i> .....                   | 15           |
| <b>3 - NOTICE D'UTILISATION</b> .....         | 17           |
| 3.1 - <i>INDICATIONS GENERALES</i> .....      | 17           |
| 3.2 - <i>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</i> .....     | 18 à 20      |
| <b>4 - NOTICE DE MAINTENANCE</b> .....        | 21           |

## **AVERTISSEMENTS GENERAUX**

*Les travaux d'installation, d'entretien du meuble peuvent être exécutés uniquement par le personnel qualifié des installateurs autorisé par le constructeur.*

***Lire attentivement les indications reportées dans ces instructions, elles sont fondamentales pour la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien du meuble.***

- 1) - *Après avoir déballé le meuble, s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages lors des manutentions ou transports.*
- 2) - *En position, le meuble doit être de niveau, pour pallier les dénivellations il suffit de régler la hauteur des vérins.*
- 3) - *L'appareil doit être utilisé exclusivement pour l'emploi prévu : le stockage des plateaux (P07, P14, P07S, P14S), des couverts, du pain ( PPC07, PPC14, PPC07S, PPC14S).  
Toute autre utilisation n'est pas conforme.*
- 4) - *Tout travail de réparation qui peut s'avérer nécessaire dans le temps doit être confié exclusivement à du personnel qualifié. Nous vous conseillons de vous adresser au centre où a été effectué l'achat du meuble.*

*Le constructeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications les modifications qu'il juge nécessaire et utile sans en compromettre les caractéristiques essentielles.*

*Le constructeur décline toute responsabilité d'inexactitude de retranscriptions contenues dans ce livret ou d'erreurs d'imprimerie.*

***Le matériel bénéficie de la marque NF Hygiène Alimentaire.  
Toute modification apportée au matériel lui en fait perdre le droit d'usage.***

*Organisme certificateur :*

*AFNOR certification, 11 Rue Francis de Pressensé, 93571 St Denis La Plaine Cedex*

*Conformité au règlement NF 03 1*

*Garantie certifiée :- aptitude au nettoyage*

# ***INSTALLATEUR***

## ***1 - LIAISON EQUIPOTENTIELLE***

*Les meubles neutres sont obligatoirement indépendants de la ligne self.  
Ils sont installés sans aucune liaison aux autres meubles.*

**2 - CAPACITE - CHARGE ADMISSIBLE**

***DISTRIBUTEUR PLATEAUX***

***P 07S***

*Charge admissible 150 kg*

*Capacité 200 plateaux 460 X 300*

***DISTRIBUTEUR PLATEAUX***

***P 14S***

*Charge admissible 150 kg*

*Capacité 400 plateaux 460 X 300*

***DISTRIBUTEUR PLATEAUX SUR CAISSON***

***P07***

*Charge admissible 150 kg*

*Capacité 200 plateaux 460 X 300*

***DISTRIBUTEUR PLATEAUX SUR CAISSON***

***P14***

*Charge admissible 150 kg*

*Capacité 400 plateaux 460 X 300*

**2 - CAPACITE - CHARGE ADMISSIBLE (suite)**

**DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS**

**PPC 07**

**PPC 07 S**

*Charge admissible 150 kg.*

*Capacité 200 plateaux 460 X 300*

*Couverts - 3 bacs GN 1/3 profondeur 200*

*Capacité 175 couverts par bac*

*Pains - 1 bac GN 2/1 profondeur 200*

*Capacité : 240 tranches de pain*

*ou 120 petits pains*

**DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS**

**PPC 14**

**PPC 14S**

*Charge admissible 150 kg.*

*Capacité 400 plateaux 460 X 300*

*Couverts - 6 bacs GN 1/3 profondeur 200*

*Capacité 175 couverts par bac*

*Pains - 1 bac GN 2/1 profondeur 200*

*Capacité : 240 tranches de pain*

*ou 120 petits pains*

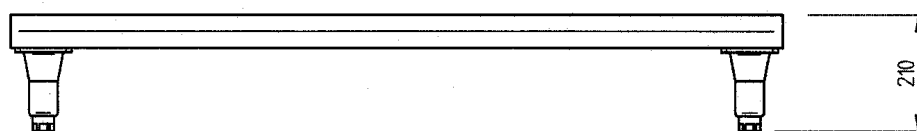
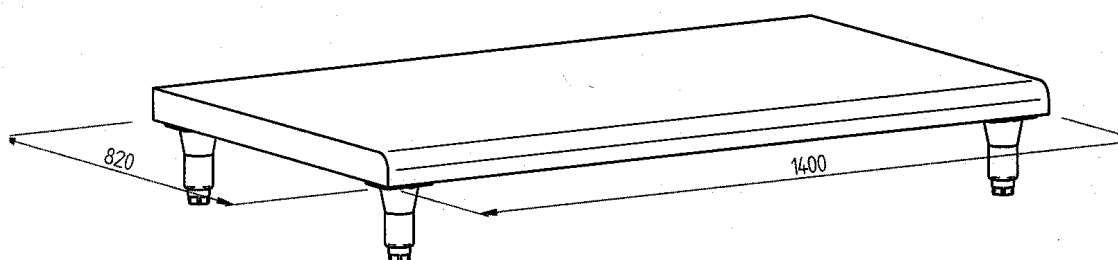


**SELF "PYRENOX"**

Réf : NI 002

Indice C 30/04/2009

Page : 7 / 21



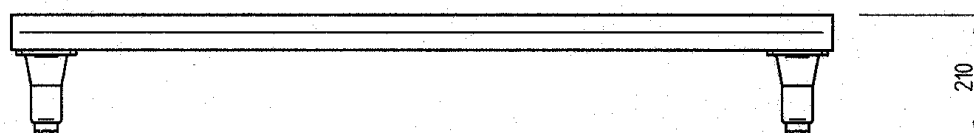
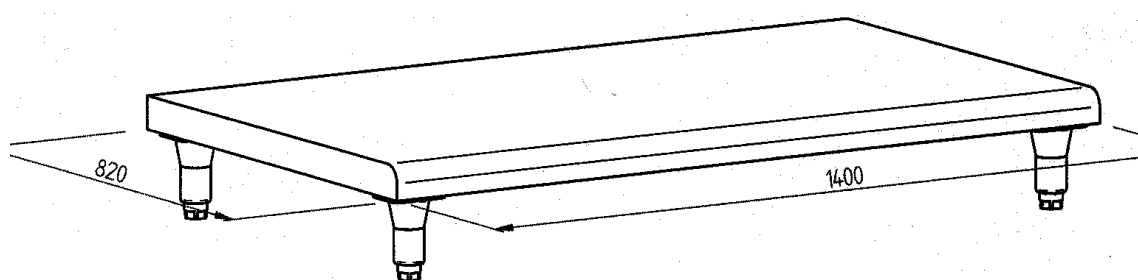
**DESIGNATION :      DISTRIBUTEUR A PLATEAUX    P 07S**

**SELF "PYRENOX"**

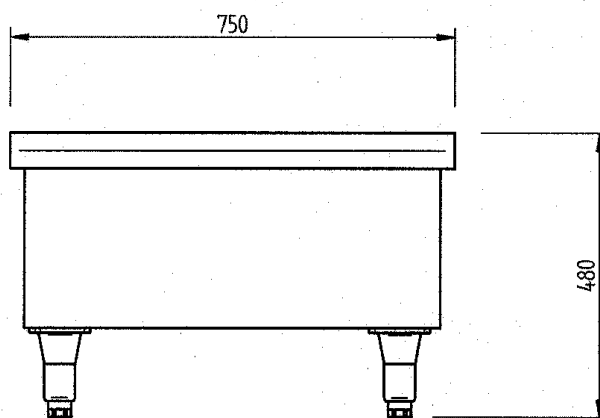
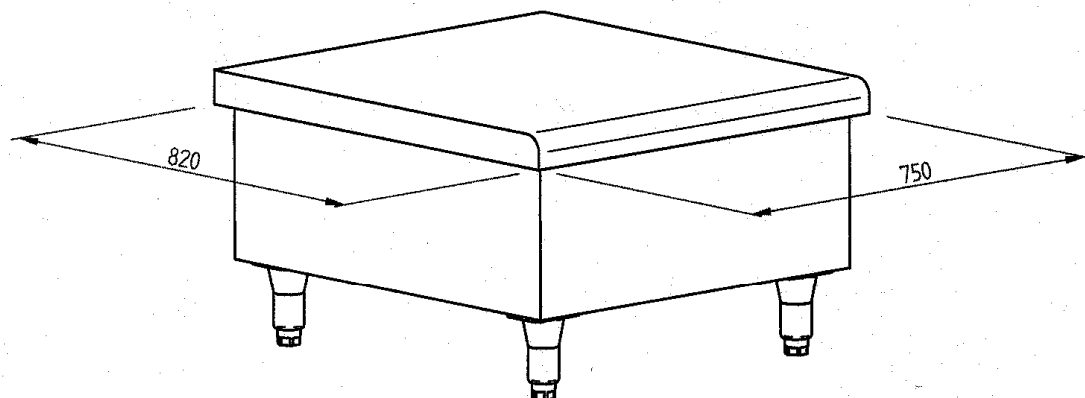
Réf : NI 002

Indice C 30/04/2009

Page : 8 / 21



**DESIGNATION :**      **DISTRIBUTEUR A PLATEAUX    P 14S**

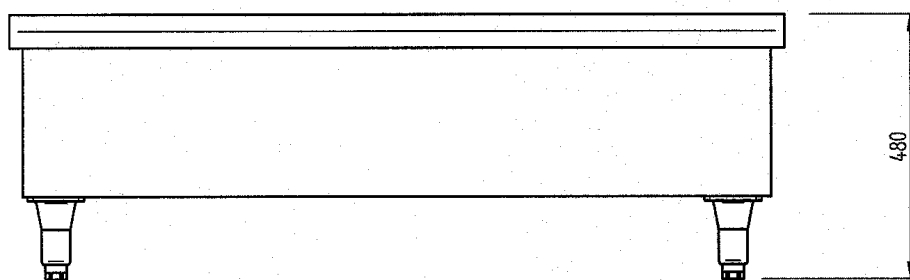
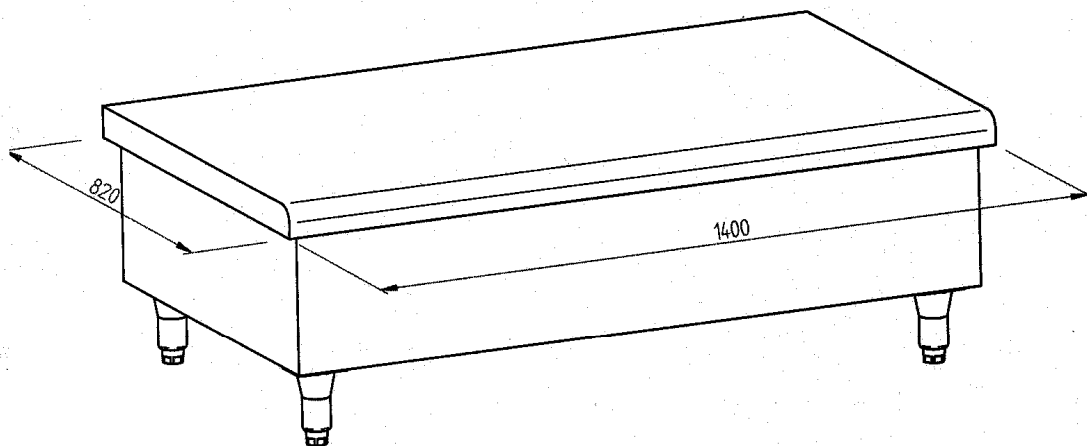


**SELF "PYRENOX"**

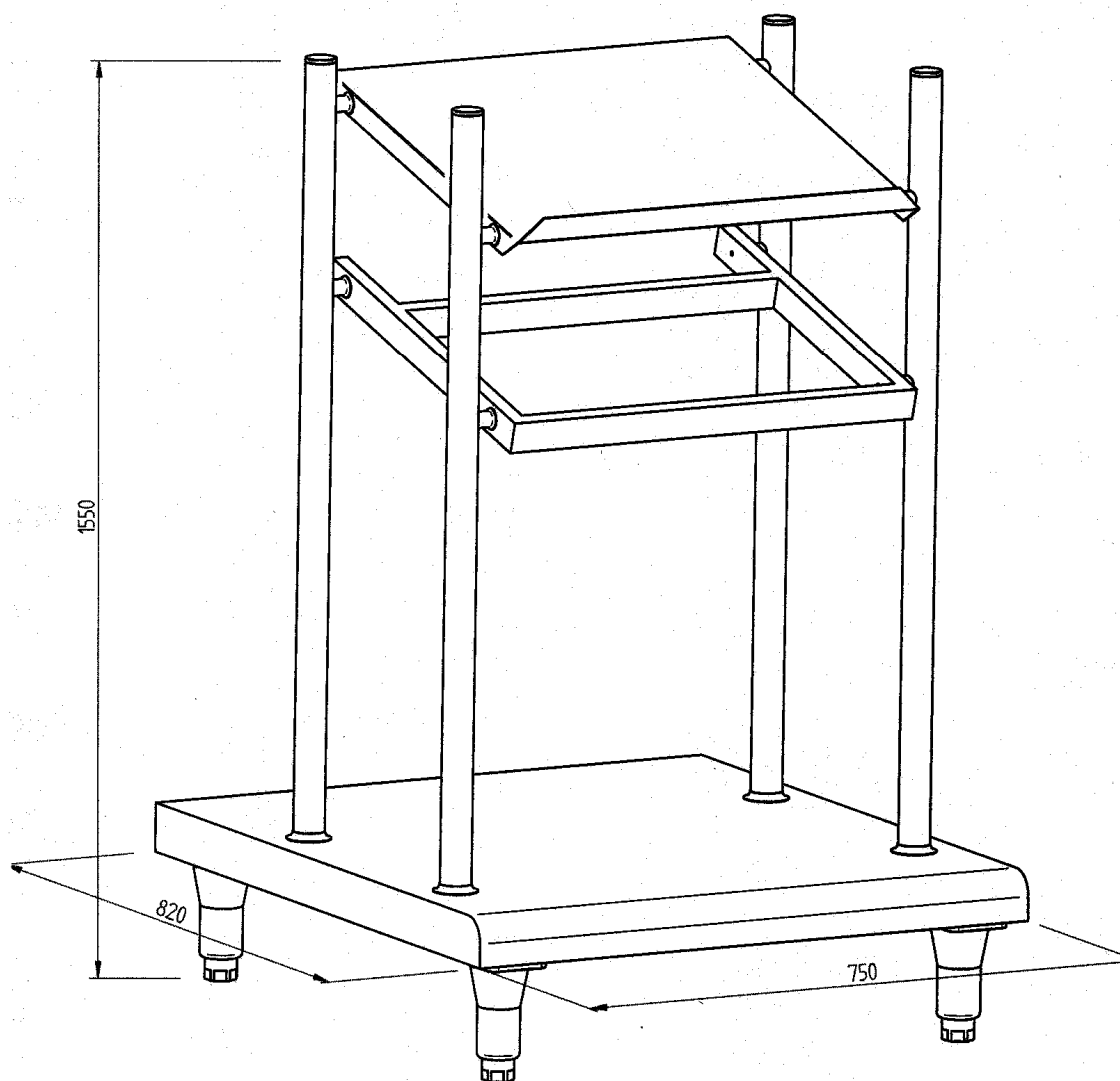
Réf : NI 002

Indice C 30/04/2009

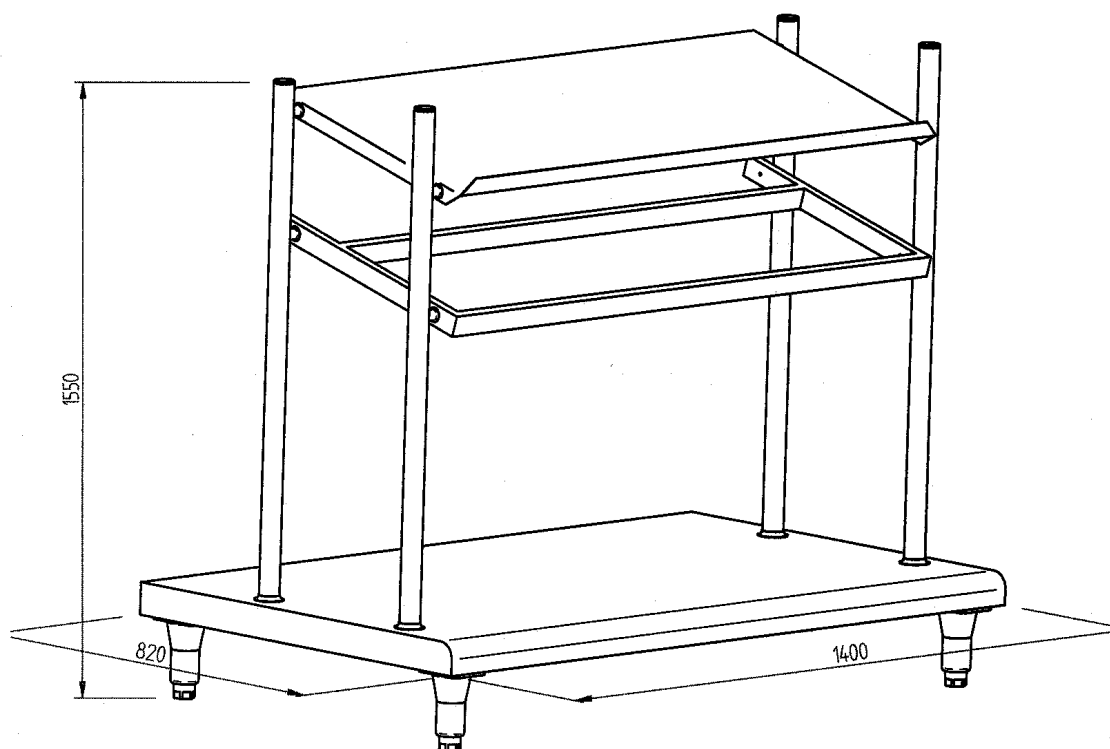
Page : 10 / 21



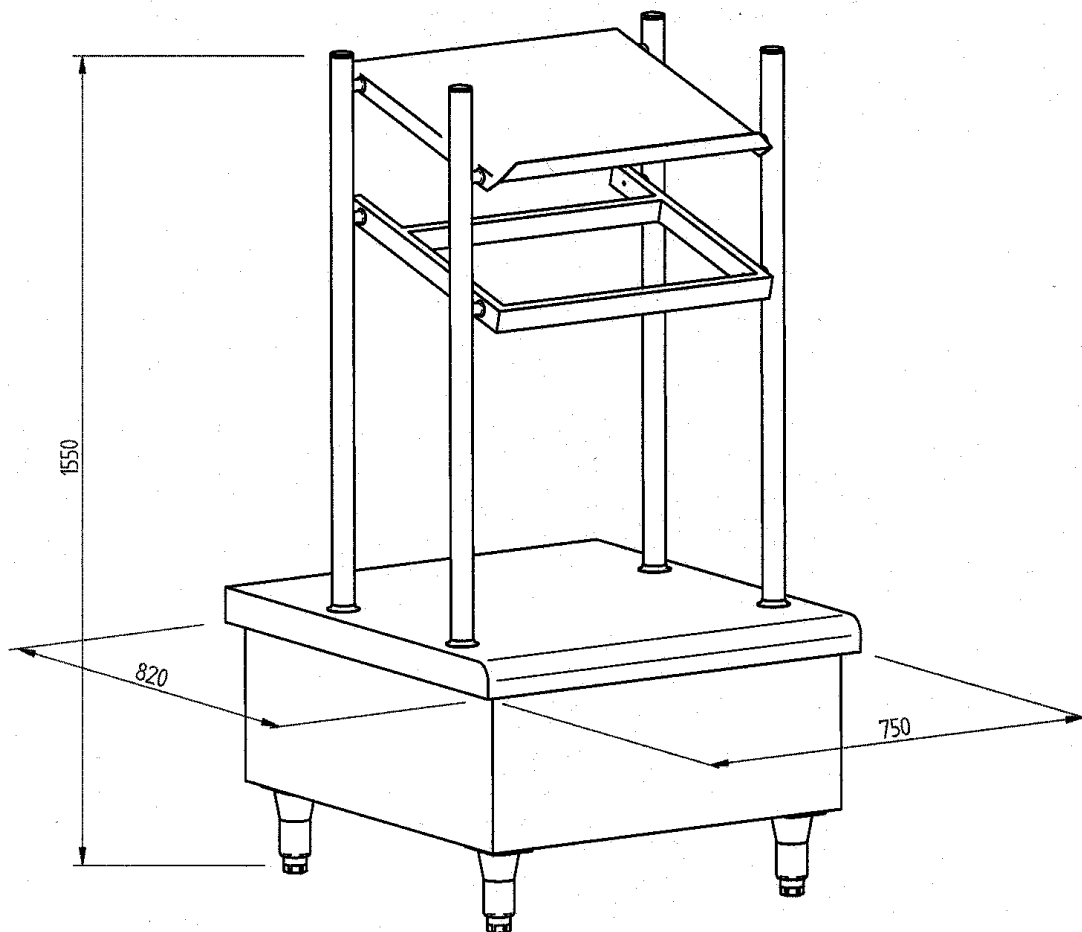
**DESIGNATION : DISTRIBUTEUR PLATEAUX SUR CAISSON P 14**



**DESIGNATION : DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS  
PPC 07S**



**DESIGNATION : DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS  
PPC 14S**



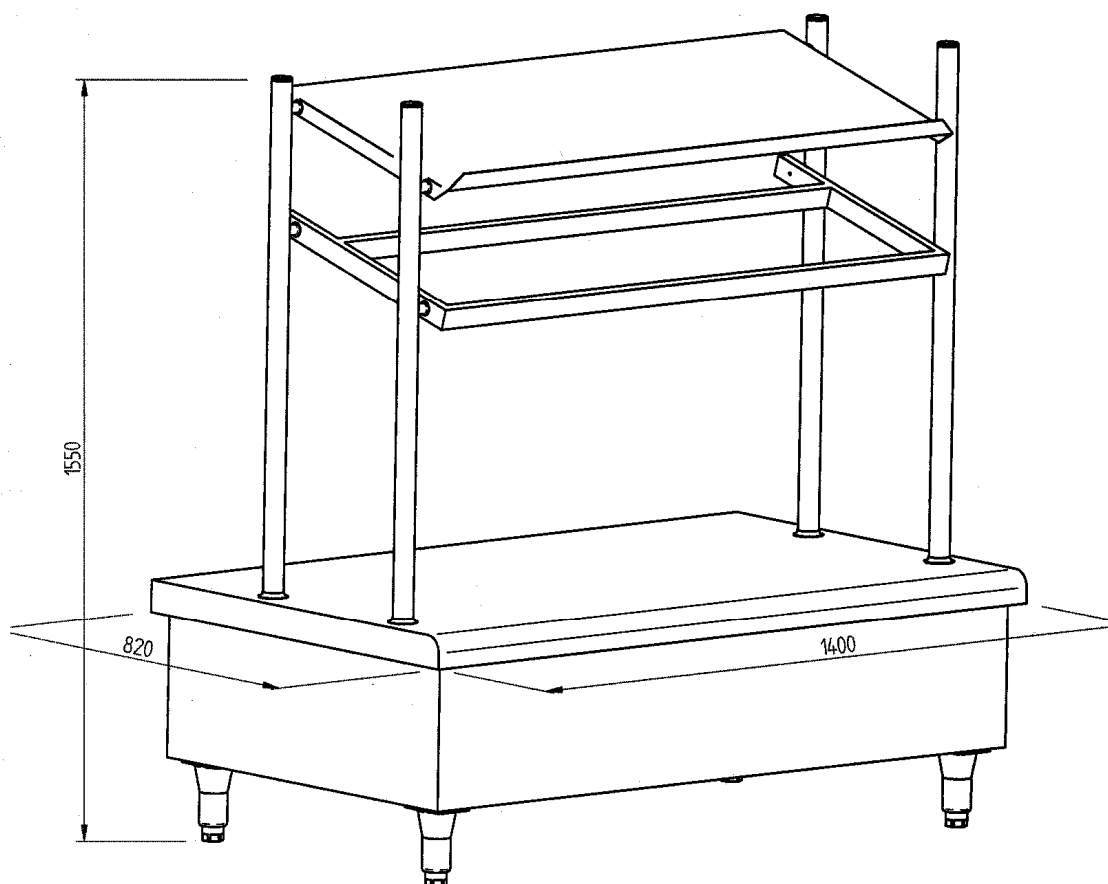
**DESIGNATION : DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS  
PPC 07**

**SELF "PYRENOX"**

Réf : NI 002

Indice C 30/04/2009

Page : 14 / 21



**DESIGNATION : DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS SUR  
CAISSON PPC 14**



**NOMENCLATURE : MEUBLE NEUTRE****Type :**

| REPERE | DESIGNATION   | QTE |
|--------|---|-----|
| A      | Bouchon obturation tube diam. 30  | 4   |
| B      | Vérins réglables inox   | 4   |
| C      | Roulettes pivotantes non traçantes chape<br>inox                          | 2   |
| D      | Roulettes pivotantes non traçantes chape<br>inox<br>avec frein de blocage | 2   |
| E      | Pièce polyamide de jonction du présentoir                                 | 8   |



# ***UTILISATEUR***

### **3 - NOTICE D’UTILISATION**

#### **3.1 -INDICATIONS GENERALES D’UTILISATION**

*Lire avec attention les indications de ce paragraphe :*

*L’appareil a déjà été soumis à un contrôle de la part du personnel qualifié, à la fin de sa construction en usine.*

*Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où l’utilisation prévue pour le meuble n’est pas respectée.*

*Avant la mise en fonctionnement d’un meuble neuf, il faut le nettoyer en profondeur avec de l’eau chaude et les produits prévus au chapitre nettoyage et entretien.*

### **3.2 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

***Attention : l'appareil ne doit pas être lavé ni avec un jet direct ni avec un jet à pression.***

#### **FREQUENCE :**

*Le matériel doit être nettoyé après chaque utilisation*

#### **MOYENS :**

*Durant le nettoyage, il faut éviter l'utilisation des substances acides ou corrosives, éponges ou brosses en acier ordinaire, elles laissent des particules de fer qui produisent des points de rouille en s'oxydant.*

#### **PROTECTION DES MAINS**

*Gants caoutchouc (genre : Mapa ou similaire)*

#### **QUELQUES RECOMMANDATIONS :**

#### **PRODUITS DE NETTOYAGE CONSEILLES**

*Savons liquide (Teepol, Mir vaisselle ou similaire)*

*Crème à récurer (Cif liquide ou similaire)*

*Désinfectants (Produit à base d'ammonium quaternaire)*

*Ensuite rinçage à l'eau claire.*

### **3.2 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)**

#### **DETERGENTS - LESSIVES :**

*La plupart des détergents, lessives à usage domestique et savon sont utilisables. Les produits “lave-vitres” sont adaptés au nettoyage périodique. Il convient, quel que soit le produit utilisé, de **l’éliminer** parfaitement après nettoyage.*

*De même, on préférera les “crèmes à récurer” aux poudres et abrasifs. Le **rincage à l’eau claire** doit conclure l’opération.*

#### **SOLVANTS :**

*Les solvants à usage domestique peuvent être utilisés. Il convient d’éliminer les résidus par un nettoyage lessiviel puis **rincage à l’eau claire**.*

#### **PRODUITS DE NETTOYAGE INTERDITS**

*Solvants ( diluant aliphatique)*

*Produits acides (sulfureux, chlorhydrique)*

*Désinfectants (Produits phénol)*

### **3.2 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)**

#### **PRODUITS ACIDES :**

L'acide chlorhydrique est **rigoureusement INTERDIT**. Les inox, au contact avec la simple vapeur se dégradent (ex : sur un carrelage neuf nettoyé à l'acide).

Les produits tels les solutions de soude et de potasse ne sont pas dangereux.

Leur utilisation doit être suivie d'un **rincage à l'eau claire**.

#### **PRODUITS DESINFECTANTS :**

**L'eau de javel chaude, même diluée est strictement INTERDITE**. L'eau de javel diluée dans l'eau froide doit être utilisée avec précaution. Il faut limiter le temps de contact et toujours **rincer l'eau claire**.

Même précautions pour désinfectants chlorés ou halogènes (bromés, iodés et fluorés).

Bien entretenu, l'acier inoxydable ne nécessite pas de protection supplémentaire.

Si le meuble n'est pas utilisé durant une longue période, il faut passer un chiffon imprégné d'huile de vaseline, de façon à étendre un voile de protection ; de plus, il faut aérer les lieux de façon périodique.

## **4 - NOTICE DE MAINTENANCE**

### Principales pièces d'usure :

- les roulettes,
- les vérins,
- les bouchons d'obturations,

*Tout travail de réparation qui peut s'avérer nécessaire dans le temps, doit être confié exclusivement à du personnel qualifié.*

*Nous vous conseillons de vous adresser au centre où a été effectué l'achat du meuble, avec les indications les plus précises possibles sur l'inconvénient constaté.*

*Ces informations aideront l'assistance pour l'intervention.*

*A la fin de l'utilisation, le meuble doit être nettoyé en profondeur, c'est une garantie de longue vie.*



