



Plaques réfrigérées

Manuel d'utilisation et d'entretien



Préambule :

Ce manuel a pour but d'expliciter l'utilisation et le nettoyage des plaques réfrigérées Areco (réglage de la température, disposition des produits sur les plaques, nettoyage des plaques et de l'unité de refroidissement).

Ce manuel est destiné au personnel de rayon (Fruits et Légumes, Marée, Fraîche découpe...) qui va être en contact avec les plaques réfrigérées Areco tout au long de la journée de travail.

Sommaire :

REGLAGE DE L'UNITE DE REFROIDISSEMENT.....	2
UTILISATION DES PLAQUES REFRIGEREES	3
NETTOYAGE DES PLAQUES REFRIGEREES	4
NETTOYAGE DE L'UNITE DE REFROIDISSEMENT	5



Réglage de l'unité de refroidissement

Lorsque l'unité de refroidissement est connectée au courant, le régulateur de température électronique indique la température de l'unité de refroidissement (= température du liquide à l'intérieur – remarque : il ne s'agit pas de la température de la plaque réfrigérée).

Le réglage optimal est : valeur d'usine à -2/-4°C pour l'unité de refroidissement, ce qui correspond à une température de la plaque réfrigérée d'environ 3-5°C.

L'unité de refroidissement se règle à la température désirée en appuyant sur :

- flèche vers le haut : une pression pour augmenter la température de 1°C
- flèche vers le bas : une pression pour diminuer la température de 1°C



Pour éteindre l'unité de refroidissement, appuyer sur le bouton d'alimentation pendant 5 seconde.

Pour rallumer, appuyer sur le même bouton pendant 5 secondes.





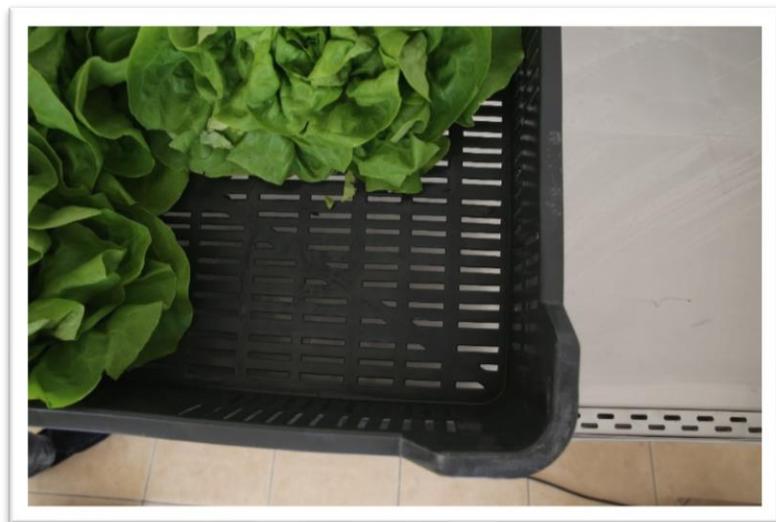
Utilisation des plaques réfrigérées

Le système de refroidissement fonctionne par contact : le froid provient de la plaque réfrigérée (par le bas des produits). Le froid remonte quand il n'est pas bloqué. Le système de refroidissement par contact ne provoque pas de courant d'air asséchant les fruits et légumes.

Pour une utilisation optimale, il est recommandé d'avoir des produits dans des caisses en plastique avec des trous sur le fond, ou si possible de placer directement les produits sur la plaque réfrigérée (par exemple des produits emballés dans des boîtes minces en plastique comme des tomates cerises, ou dans des sachets plastique comme les raisins, les salades, etc.)

- Mettre les raisins, poires, pommes etc. dans des boîtes en plastique.
- Mettre les légumes à feuilles vertes comme le brocoli, le poireau, le persil, l'aubergine, le concombre, le poivron (de toutes les couleurs), la salade et les tomates cerises etc. directement sur la plaque ou également dans une caisse en plastique.

Voici des exemples photos ci-dessous :



114 chemin de Saint Marc - 06130 Grasse - France - www.areco.fr



Nettoyage des plaques réfrigérées

Les plaques réfrigérées sont entièrement en acier inoxydable.

Le nettoyage est exactement le même que pour une plaque non réfrigérée : nettoyer les plaques réfrigérées le matin ou le soir, lorsqu'elles sont vides.



1. Retirer le filtre



2. Nettoyer la plaque froide, l'élément filtrant et le filtre avec un détergent désinfectant (de qualité alimentaire) puis remettre le filtre.





Nettoyage de l'unité de refroidissement

A réaliser 2 fois par an :

- Nettoyer les surfaces de l'unité de refroidissement à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux.
- Passer l'aspirateur sur la grille du souffleur située à l'arrière de l'unité de refroidissement et autour de l'unité de refroidissement.

