

# 1 - LIMITE DE CHARGES ET D'UTILISATION

## GENERALITES

☞ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.

☞ Les matériels concernés sont destinés à la présentation, au maintien en température à la distribution de plats chauds et non au stockage de ceux-ci. Ils doivent être mis en route le matin et arrêtés le soir.

☞ Conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997, les plats présentés et non consommés doivent être retirés et détruits.

☞ Les dessus chauffants et étagères, ne doivent pas être utilisés pour la présentation ou le maintien en température prolongé. Ils seront utilisés pour éviter un refroidissement des assiettes préparées, le temps de leur prélèvement par le consommateur.

☞ Les étuves sont destinées au chauffage des assiettes.

☞ Toute modification du matériel entraîne la perte de la garantie. Si le meuble est listé NF, le droit d'usage à la marque « NF Hygiène alimentaire » est retiré.

☞ Pour le nettoyage, l'utilisation d'un jet ou d'une lance haute pression est formellement interdite.

☞ Pour assurer de bonnes performances, il est préférable de ne pas juxtaposer les matériels froids (ex : vitrines réfrigérées) et les meubles chauds (ex : bains marie) sans intercaler un élément neutre (type kit d'assemblage)