

Z06

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

zummo

Conseils d'entretien et de nettoyage

zummo

Z06 NATURE

- Nous recommandons le port de gants de protection pour intervenir sur nos presse-agrumes.
- Il est recommandé de nettoyer le système de pressage et le cache avant au moins une fois par jour.
- Pensez à vérifier régulièrement les bacs à écorces.
- L'utilisation de produits spécialisés n'est pas nécessaire.
- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle (il est recommandé de laver le cache avant à la main).



Nous vous recommandons de ne pas laver les couvercles avant au lave-vaisselle afin d'éviter les rayures outout autre dommage.

Fréquence de lavage recommandée

zummo

Nettoyer au moins une fois par jour les composants suivants:

Nettoyer une fois par semaine ou 2 fois par semaine lors des périodes nécessaires:

Zone de pressage:

- Bac de pressage
- Lame
- Coupes
- Bac à filtre et filtre o Cache avant
- Goulottes/cuves
- Façade inox de la machine

Dispositif d'alimentation:

- Panier intérieur et séparateurs
- Base de la trémie et panier extérieur**

Produits à utiliser

Les machines doivent être nettoyées et désinfectées selon la fréquence mentionnée antérieurement. Pour cette opération, il faudra commencer par retirer tous les résidus solides puis nettoyer et désinfecter. Les machines pourront être désinfectées avec les types de produits suivants :

Produits désincrustants/désinfectants de qualité alimentaire : utilisés soit par immersion (pour les petites pièces) soit par pulvérisation (pour les grandes pièces et la façade inox de la machine) en respectant la concentration recommandée par le fabricant. Il faut laisser agir le produit pendant la durée indiquée puis rincer abondamment afin que le jus n'entre pas en contact avec le produit. Ces produits ont en général un pH très élevé qui peut dégrader à la longue le P C. Il ne faut donc pas dépasser le temps de contact du produit sur les pièces en plastique transparent.

Détergents désinfectants chlorés de qualité alimentaire : même utilisation que les produits précédents. Ils peuvent être utilisés par immersion ou par pulvérisation en respectant les temps de contact recommandés par le fabricant. Rincer abondamment les pièces traitées avant de les remettre en contact avec le jus.

Vous pouvez utiliser également des solutions à base de Javel à usage domestique (4 % de chlore) ou industriel (10 % de chlore). La concentration nécessaire pour garantir une efficacité à température ambiante est de 100 ppm, soit 2,5 ml d'eau de Javel domestique par litre d'eau ou 1 ml d'eau de Javel industrielle par litre d'eau.

ASSEMBLAGE



1. Mettre le plateau et la grille d'égouttement.



2. Monter l'ensemble de pressage.



3. Serrer les molettes.



4. Fixer la raclette en l'insérant dans les axes puis les introduire dans le filtre.



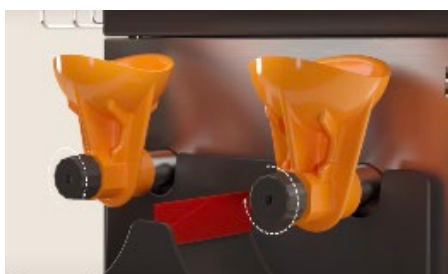
5. Le relief de la raclette doit être tourné vers le haut.



6. Mettre le bac à filtre.



7. Mettre les coupes.



8. Serrer fermement les molettes.



9. Introduire correctement chaque cuve dans la rainure.



10. Mettre le cache avant.

DÉMONTAGE



1. La machine à l'arrêt, mettre l'interrupteur sur la position arrêt.



2. Extraire le cache avant.



3. Retirer les cuves.



4. Mettre la protection de la lame.



5. Desserrer les molettes



6. Extraire les coupes.



7. Retirer le bac à filtre.



8. Desserrer les molettes.



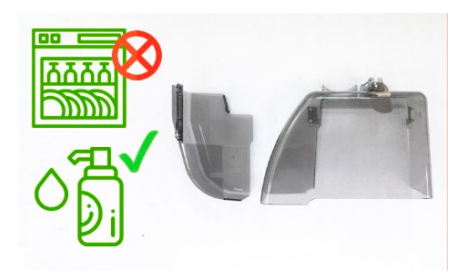
9. Extraire le système de pressage.



10. Retirer le plateau et la grille d'égouttement.



11. Nettoyer toutes les pièces avec de l'eau et un produit nettoyant liquide



Elles peuvent passer également au lave-vaisselle (excepté le cache avant).

zummo

P.O. Box 23 | C/Cádiz, 4, 46113 Moncada. Valencia. Spain. zummo@zummo.es | www.zummocorp.com | (+34)961 301 246