

## Pourquoi et comment entretenir ses équipements frigorifiques ?



*Entretien des équipements frigorifiques est indispensable pour garantir leur bon fonctionnement. Il faut savoir qu'un équipement frigorifique non entretenu c'est le risque :*

- **d'un vieillissement prématuré de la machine,**
- **d'une surconsommation énergétique** (voir économies d'énergie)
- **d'une baisse de la puissance frigorifique**
- **de ne plus être en conformité avec les normes de sécurité et de protection de l'environnement**

Vous trouverez quelques règles à respecter pour l'entretien et la maintenance de vos équipements de surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation Hengel :

- Surgélateurs, conservateurs, chambres froides (p2)
- Cellules de surgélation et refroidissement rapide (p3)
- Armoires de fermentation (p4)
- Chambres et tunnels de fermentation (p5)

*La liste des opérations de nettoyage et de maintenance décrites n'est pas exhaustive, elle sera éventuellement complétée par les exigences des normes locales liées à l'environnement, l'hygiène et la sécurité.*

**SURGÉLATEURS, CONSERVATEURS, CHAMBRES FROIDES**

### **ATTENTION :**

**Les opérations de nettoyage ou de maintenance doivent être réalisées par du PERSONNEL QUALIFIE et L'APPAREIL DOIT IMPERATIVEMENT ETRE HORS TENSION (coupure de l'alimentation électrique).**

Nous recommandons aux utilisateurs finaux de souscrire à un contrat de maintenance annuel auprès d'un frigoriste disposant d'une attestation de capacité valide.

SURGÉLATEURS, CONSERVATEURS, CHAMBRES FROIDES

Opération	Observations	Fréquence minimale
Nettoyage du condenseur à air	A l'aide d'une brosse à poils raides non métalliques, enlever toutes les poussières	Tous les 4 mois
Contrôler le niveau d'huile du compresseur	Si besoin, compléter avec une huile adéquate	Tous les 4 mois
Contrôle de la charge et d'étanchéité (détection fuites) du fluide frigorigène	Si besoin, compléter la charge.  En cas de problème d'étanchéité, remédier au problème.  <b>Opération qui doit obligatoirement être réalisée chaque année par du personnel disposant d'une attestation de capacité valide. Demander certificat d'étanchéité conforme à la fin de l'intervention.</b>	Tous les ans  Décret n° 2007-737, arrêté du 07/05/2007
Contrôle de l'évaporateur	Contrôle visuel du bon état de des éléments de l'évaporateur et l'absence de prise en glace	Tous les 4 mois
Nettoyer les joints de portes	Utiliser une éponge douce avec de l'eau additionnée légèrement d'un produit non détergent	Tous les 4 mois
Vérifier l'étanchéité des joints de porte	<b>En cas d'usure, procéder au remplacement</b>	Tous les 4 mois
Nettoyage intérieur	Il peut être réalisé avec une éponge douce et de l'eau claire additionnée de produits nettoyants compatibles avec l'inox et l'aluminium. Les surfaces seront ensuite rincées à l'eau claire. Les plateaux, les grilles, les glissières peuvent être lavées à grande eau. S'il est nécessaire d'entrer dans l'appareil, disposer une protection sur les panneaux de sol. Après chaque nettoyage, l'appareil devra être aéré en laissant la porte ouverte afin que l'humidité puisse s'évacuer.	Tous les 4 mois
Nettoyage extérieur	Nettoyer le revêtement avec un produit non détergent et une éponge douce	Tous les 4/6 mois

## CELLULES DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE

Opération	Observations	Fréquence minimale
Nettoyage l'évaporateur et le condenseur à air	A l'aide d'une brosse à poils raides non métalliques, enlever toutes les poussières	Tous les 6 mois
Nettoyer les joints de portes	Utiliser une éponge douce avec de l'eau claire additionnée légèrement d'un produit non détergent	Tous les 4 mois
Vérifier l'étanchéité des joints de porte	<b>En cas d'usure, procéder au remplacement</b>	Tous les 6 mois
Nettoyer le bac de condensat, la tuyauterie et le siphon	Laver à l'eau claire	Tous les 6 mois
Nettoyage intérieur	Il peut être réalisé avec une éponge douce et de l'eau claire additionnée de produits nettoyants compatibles avec l'inox et l'aluminium. Les surfaces seront ensuite rincées à l'eau claire. Les plateaux, les grilles, les glissières peuvent être lavées à grande eau. Après chaque nettoyage, l'appareil devra être aéré en laissant la porte ouverte afin que l'humidité puisse s'évacuer.	Tous les 4 mois
Nettoyage extérieur	Nettoyer le revêtement avec un produit non détergent et une éponge douce	Tous les 4/6 mois

**ARMOIRES DE FERMENTATION**

Opération	Observations	Fréquence minimale
Nettoyage du condenseur à air	A l'aide d'une brosse à poils raides non métalliques, enlever toutes les poussières. Vérifier qu'aucun corps étranger ne gêne le fonctionnement du ventilateur	Tous les 6 mois
Contrôle de la charge et d'étanchéité (détection fuite) du fluide frigorigène	Si besoin, compléter la charge.  En cas de problème d'étanchéité, remédier au problème.  <b>Opération qui doit obligatoirement être réalisée chaque année par du personnel disposant d'une attestation de capacité valide. Demander certificat d'étanchéité conforme à la fin de l'intervention.</b>	Tous les ans  Décret n° 2007-737, arrêté du 07/05/2007
Contrôle de l'évaporateur (si accessible)	Contrôle visuel du bon état des éléments de l'évaporateur. Nettoyage à l'eau claire si nécessaire	Tous les 6 mois
Nettoyer les joints de portes	Utiliser une éponge douce avec de l'eau claire additionnée légèrement d'un produit non détergent	Tous les 4 mois
Vérifier l'étanchéité des joints de porte	<b>En cas d'usure, procéder au remplacement</b>	Tous les 6 mois
Nettoyage intérieur	Il peut être réalisé avec une éponge douce et de l'eau claire additionnée de produits nettoyants compatibles avec l'inox et l'aluminium. Les surfaces seront ensuite rincées à l'eau claire. Les plateaux, les grilles, les glissières peuvent être lavées à grande eau. S'il est nécessaire d'entrer dans l'appareil, disposer une protection sur les panneaux de sol. Après chaque nettoyage, l'appareil devra être aéré en laissant la porte ouverte afin que l'humidité puisse s'évacuer.	Tous les 1 mois
Nettoyage extérieur	Nettoyer le revêtement avec un produit non détergent et une éponge douce	Tous les 1 mois
Nettoyage sol	Utiliser une éponge douce avec de l'eau claire additionnée légèrement d'un produit non détergent	Après chaque utilisation
Nettoyage système hygrométrie	Nettoyer des bacs à condensats, la tuyauterie et le siphon de trop plein à l'eau claire	Tous les 6 mois ou plus souvent en fonction de la qualité de l'eau
Nettoyage système diffusion d'eau	Nettoyer la buse de diffusion d'eau et le filtre à eau	Tous les 6 mois
Connexions électriques	Vérification de l'état des câbles électriques. Contrôle du serrage des vis de connexions électriques, contrôle des masses	Tous les ans

**CHAMBRES ET TUNNELS DE FERMENTATION**

Opération	Observations	Fréquence minimale
Nettoyage du condenseur à air	A l'aide d'une brosse à poils raides non métalliques, enlever toutes les poussières. Vérifier qu'aucun corps étranger ne gêne le fonctionnement du ventilateur	Tous les 6 mois
Contrôle de la charge et d'étanchéité (détection fuite) du fluide frigorigène.  Contrôle de l'absence d'humidité dans le circuit frigorifique.	Si besoin, compléter la charge.  En cas de problème d'étanchéité, remédier au problème.  <b>Opération qui doit obligatoirement être réalisée chaque année par du personnel disposant d'une attestation de capacité valide. Demander certificat d'étanchéité conforme à la fin de l'intervention</b>	Tous les ans  Décret n° 2007-737, arrêté du 07/05/2007
Contrôle de l'évaporateur (si accessible)	Contrôle visuel du bon état des éléments de l'évaporateur. Nettoyage à l'eau claire si nécessaire	Tous les 6 mois
Nettoyer les joints de portes	Utiliser une éponge douce avec de l'eau claire additionnée légèrement d'un produit non détergent	Tous les 4 mois
Vérifier l'étanchéité des joints de porte	<b>En cas d'usure, procéder au remplacement</b>	Tous les 6 mois
Nettoyage intérieur	Il peut être réalisé avec une éponge douce et de l'eau claire additionnée de produits nettoyants compatibles avec l'inox et l'aluminium. Les surfaces seront ensuite rincées à l'eau claire. Les plateaux, les grilles, les glissières peuvent être lavées à grande eau. Après chaque nettoyage, l'appareil devra être aéré en laissant la porte ouverte afin que l'humidité puisse s'évacuer.	Tous les 1 mois
Nettoyage extérieur	Nettoyer le revêtement avec un produit non détergent et une éponge douce	Tous les 1 mois
Nettoyage sol	Utiliser une éponge douce/serpillière avec de l'eau claire additionnée légèrement d'un produit non détergent	Après chaque utilisation
Nettoyage système hygrométrie	Nettoyer des bacs à condensats, la tuyauterie et le siphon de trop plein à l'eau claire	Tous les 6 mois ou plus souvent en fonction de la qualité de l'eau
Nettoyage système diffusion d'eau	Nettoyer la buse de diffusion d'eau et le filtre à eau	Tous les 6 mois
Connexions électriques	Vérification de l'état des câbles électriques. Contrôle du serrage des vis de connexions électriques, contrôle des masses	Tous les ans