

Checklist installation & entretien

Une fiche pratique pour préparer les raccordements, la mise en service et l'entretien quotidien.

ETERNA EUROPE - UW / VOTRE PARTENAIRE HORECA DE A À Z DEPUIS 1990

Avant la commande

- ✓ Mesurer la largeur, profondeur, hauteur et passage de porte.
- ✓ Confirmer alimentation électrique, puissance et protection.
- ✓ Vérifier arrivée d'eau, pression, température et dureté.
- ✓ Vérifier hauteur et diamètre de l'évacuation.
- ✓ Prévoir tables, piètement, paniers et zone de rangement.

À la mise en service

- ✓ Régler les doseurs selon les produits utilisés.
- ✓ Contrôler sens des bras, filtres et paniers.
- ✓ Former les utilisateurs au remplissage et au prélavage.
- ✓ Conserver les références, notices et coordonnées SAV.

Chaque jour

- ✓ Vider et rincer la cuve selon la notice.
- ✓ Nettoyer filtres, bras et buses.
- ✓ Contrôler niveaux de détergent et rinçage.
- ✓ Laisser sécher la machine porte ou capot entrouvert si prescrit.

Périodiquement

- ✓ Détartre selon la dureté de l'eau et la notice.
- ✓ Contrôler doseurs, joints, tuyaux et évacuation.
- ✓ Faire vérifier les éléments techniques par un professionnel.

Important : les températures, consommations, capacités et conditions d'installation doivent être confirmées sur la fiche technique du modèle. Intégrez le nettoyage et la désinfection dans votre système d'autocontrôle.

Sources : AFSCA - Guide G-023 ; Règlement (CE) n° 852/2004 ; fiches techniques des fabricants.