

# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'UTILISATION POUR LES CHARIOTS

## USE AND CLEANING INSTRUCTIONS FOR TROLLEYS

FRANÇAIS

### ENTRETIEN

- La dénomination « acier inoxydable » peut prêter à confusion. C'est un acier qui « résiste » à la corrosion sous certaines conditions. Tout type d'acier inoxydable peut se corroder.
- La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est liée à l'existence d'une couche passive d'oxyde de chrome qui se reconstitue spontanément au contact de l'air. Tout phénomène contrariant la création de cette couche peut provoquer de la corrosion.
- C'est pour cette raison qu'il faut débarrasser périodiquement la surface de l'inox des salissures diverses qui peuvent être à l'origine d'une dégradation du niveau de résistance de la couche passive et également veiller au bon respect des étapes d'entretien (Préparation au nettoyage / nettoyage / rinçage / désinfection / rinçage / séchage).
- Un entretien régulier avec rinçage prolongé à l'eau est le meilleur moyen de reconstituer et maintenir la couche passive.
- Chacune des étapes liées à l'entretien présente des risques de détérioration de la couche passive :
  - utilisation d'eau dure / surdosage des produits d'entretien / utilisation de détergents chlorés / résidus alimentaires sur les produits / rinçage insuffisant .....
- Pour tout cas de corrosion, il convient d'identifier quel est l'élément ou l'étape qui en est à l'origine.
- Conseils :
  - maintenir les surfaces en acier inoxydable propres et sèches. Laisser l'air circuler.
  - faire un nettoyage quotidien pour éliminer le tartre, les graisses et tous résidus d'aliments. La corrosion peut se former sous ces couches par manque d'arrivée d'air.
  - le nettoyage quotidien peut être réalisé avec un chiffon humide ou en cas d'encrassement ou de coulures importantes, utiliser un tampon abrasif synthétique. Si nécessaire :
    - \* utiliser de l'eau savonneuse, des produits de nettoyage pauvres en chlorure, des détergents non javellisés, des dégraissants pour vitrages ou adaptés pour l'inox.
    - \* **ATTENTION : ne pas utiliser des produits de nettoyage des sols tels que dégraissants et désinfectants qui ne sont pas adaptés au nettoyage des inox.**
    - \* enlever les saletés coriaces avec une brosse non métallique (matière plastique, soies naturelles ou laine d'acier inoxydable).
    - \* **Le taux de chlorures de l'eau utilisée pour le lavage et le rinçage doit être inférieur à 30 mg/l.**
  - ne pas rayer les surfaces avec des métaux autres que l'acier inoxydable. En particulier, ne pas utiliser de brosses en fer.
  - les taches de rouille fraîche peuvent être enlevées par des agents abrasifs doux ou de la toile émeri fine.
  - pour des taches plus importantes, utiliser de l'acide oxalique chaud concentré à 2-3%. Si nécessaire, faire un traitement avec de l'acide nitrique concentrée à 10%.
- Après tout traitement, laver abondamment à l'eau et essuyer.
- L'utilisation d'acide est réservée aux personnes formées et sous le respect des réglementations.
- Produits à proscrire :
  - l'eau de javel et les dérivés chlorés
  - l'acide chlorhydrique
  - les poudres abrasives à l'oxyde de fer.

### UTILISATION

- Afin d'éviter tout risque de chute, ne pas utiliser, sur nos chariots à glissières, de bacs en acier inoxydable ou polycarbonate de profondeur supérieure à 100mm.

	Charge maximale en kg
Chariots à glissières	20 kg par glissière
	200 kg au total
Chariots de service	50 kg par plateau
Socle rouleur en acier inoxydable :	
Pour casier	50 kg
Pour casier renforcé	80 kg
Pour conteneurs + universel	120 kg
Socle rouleur «Sherpa»	120 kg

- Toute modification lors de l'installation ou de la maintenance ne permet plus de bénéficier du droit d'usage de la marque NF Hygiène Alimentaire. La marque NF Hygiène Alimentaire certifie la conformité au référentiel NF 031, accessible sur [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com) (aptitudes au nettoyage). Organisme certification : AFNOR certification - 11 avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine - France. [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com).



BOURGEAT

## MAINTENANCE

- The term "stainless steel" can cause some confusion. It is steel which "resists" to corrosion in certain conditions. Any type of stainless steel can be corroded.
- Resistance to corrosion of stainless steel results from the existence of a passive layer of chromium oxide which is renewed spontaneously when in contact with the air. Any phenomenon interfering with the creation of this layer is likely to cause corrosion.
- This is why stainless steel surfaces must be regularly rid of miscellaneous contamination which may damage the level of resistance of the passive layer, and also ensure the maintenance steps are observed. (Preparation to cleaning / cleaning / rinsing / disinfection / rinsing / drying).
- Regular maintenance with extended rinsing with water is the best method to renew and maintain the passive layer.
- Each of the steps linked with maintenance presents risks of damaging the passive layer: using hard water / overdosing detergents / using chlorine-based detergents / food residue on the products / insufficient rinsing.....
- Whenever corrosion appears, the element or step having led to it must be identified.

### Advice :

- maintain stainless steel surfaces clean and dry. Ensure there is a sufficient flow of air.
- clean daily to remove scale, grease and any food residue. Corrosion can form under these layers by lack of air inlet.
- Daily cleaning can be carried out with a damp cloth or, in case of heavy soiling or dripping, use a synthetic abrasive pad. If necessary :
  - \* Use soapy water, low-chloride cleaning products, non-chlorinated detergents, degreasing agents for glass surfaces, or degreasing agents for stainless steel surfaces.
  - \* **CAUTION: do not use floor cleaning products, such as degreasing agents or disinfectants, which are unsuitable for cleaning stainless steel**
  - \* remove hard stains with a non metallic brush (plastic material, natural bristles or stainless steel wool).
  - \* **The water used for washing and rinsing must have a chloride content of less than 30 mg/l.**
- do not scratch the surfaces with metals other than stainless steel, and more particularly, never use iron brushes.
- remove fresh rust stains with soft abrasive agents or fine emery cloth.
- for larger stains, use hot oxalic acid with a 2-3% concentration. If necessary, apply a treatment with nitric acid concentrated at 10%.

**After treatment, wash thoroughly with water and wipe.**

**The use of acid is reserved to skilled persons and complying with regulations.**

### Product to ban :

- Javel water and chlorine based products
- hydrochloric acid
- iron oxide abrasive powders.

## USAGE

- To avoid any falls, do not put on our racking trolleys any stainless-steel or polycarbonate containers higher than 100mm.

	Max. load kg
Racking trolleys	20 kg per shelf
	200 kg total
Serving trolleys	50 kg per tray
Dollies in stainless-steel	
For dishwasher basket	50 kg
For dishwasher basket - reinforced model	80 kg
For insulated containers + universal model	120 kg
«Sherpa» mobile base	120 kg

Any modification made during installation or maintenance will negate the use of the NF Food Hygiene Label. The NF approval guarantees the compliance to NF 031 Label, available on [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com) (capacity for cleaning). Certification institution: AFNOR certification - 11 avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine - France. [www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com).