

# COMMENT ÉVITER LES PANNES ?

- Spécial Boulangerie -

## CHOISIR LE BON MATÉRIEL

Limitier les projections de farine avec des solutions intégrées sur les matériels : pétrins et batteurs équipés d'un capot, variateur pour frasage à petite vitesse, diviseuse avec système pour canaliser l'air comprimé vers une réceptacle arrière, formeuses et laminoirs avec farineur...



## ASPIRER LES FARINES

Aspirer au lieu de balayer. Utiliser un aspirateur antistatique pour les plans de travail et les sols permet d'éviter les risques d'explosion. Pour les soles des fours, il faut plutôt privilégier un aspirateur haute température. Le dessous et l'arrière des matériels (façonneuse, diviseuse,...) sont aussi à aspirer régulièrement.



## NETTOYER LE REFROIDISSEUR

Indispensable et pourtant souvent négligé, l'entretien du refroidisseur est simple et identique à n'importe quel appareil frigorifique. Il suffit de nettoyer régulièrement l'évaporateur du groupe froid de manière à conserver la puissance du groupe. La cuve à eau et le serpentin de l'appareil sont à nettoyer au moins une fois par an avec un produit désinfectant.



## SOUFFLER LES POUSSIÈRES

Aspirer les composants électriques au lieu de les souffler. Passer la soufflette deux fois par an fait du bien au moteur de vos équipements, notamment sur les groupes froids (condenseurs) en les libérant des diverses poussières, ils pourront mieux «respirer». Si on a tendance à entretenir surtout «ce qui se voit», l'entretien des moteurs et composants est pourtant essentiel pour assurer la longévité du matériel et réduire les pannes.

