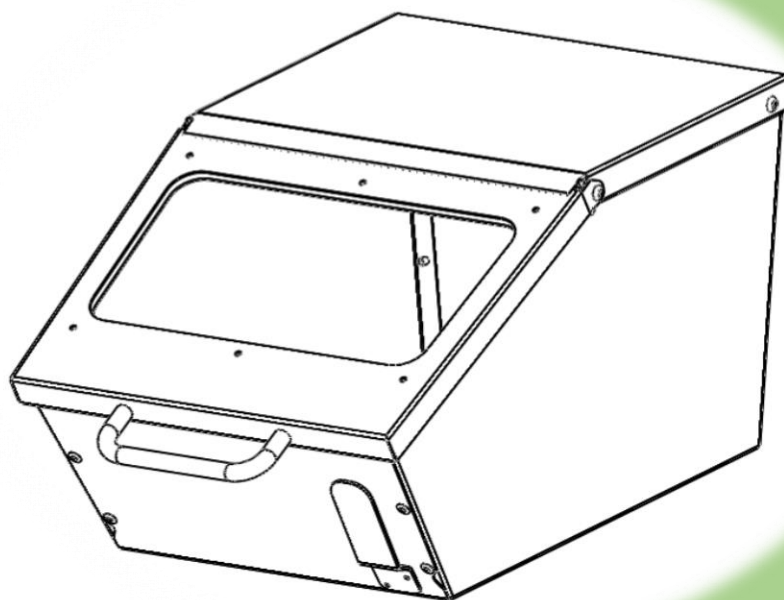


Spécification et intégration des BACs INOX



<https://vracattitude.com>

Jérémie CAZALBOU

Vrac Attitude

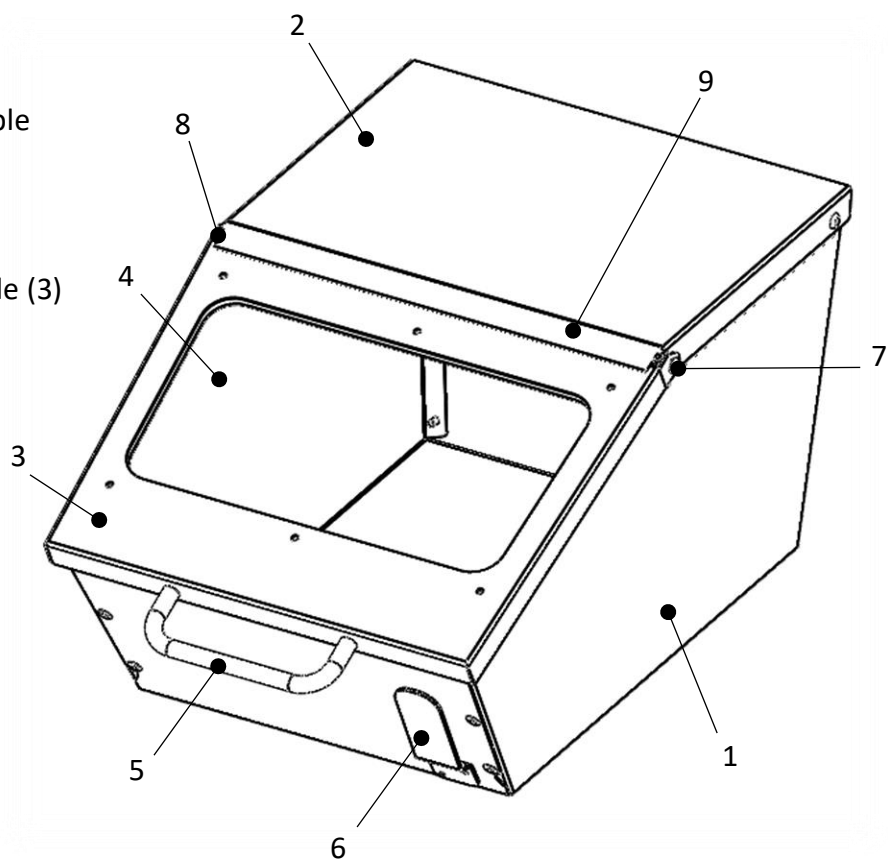
26/11/2021

Table des matières

1 Désignation	2
Caractéristiques	2
1.1 Poids et litrage	2
1.2 Dimensions latérales	3
1.3 Dimensions en position ouverte.....	3
1.4 Dimension face avant	4
1.5 Dimensions vitrine et poignée.....	4
2 Rangement et installation	5
2.1 Rangement des bacs vide	5
2.2 Installation	5
3 Recommandation d'usage	6
3.1 Point de vigilance à l'installation	6
3.2 Hauteur recommandée	6
3.3 Agencement possible d'un meuble	6
4 Entretien et nettoyage	7
4.1 Lavage du matériel	7
4.2 Nettoyage et entretien extérieur des BACs.....	7
4.3 Changer une vitre de module BACs.....	7
5 A propos	8
5.1 Version.....	8
5.2 Certification	8

1 Désignation

- 1- Caisse
- 2- Capot amovible
- 3- Couvercle rotatif amovible
- 4- Vitre 20x11cm
- 5- Poignée
- 6- Support pelle
- 7- Axe de rotation couvercle (3)
- 8- Bloqueurs
- 9- Amortisseur couvercle



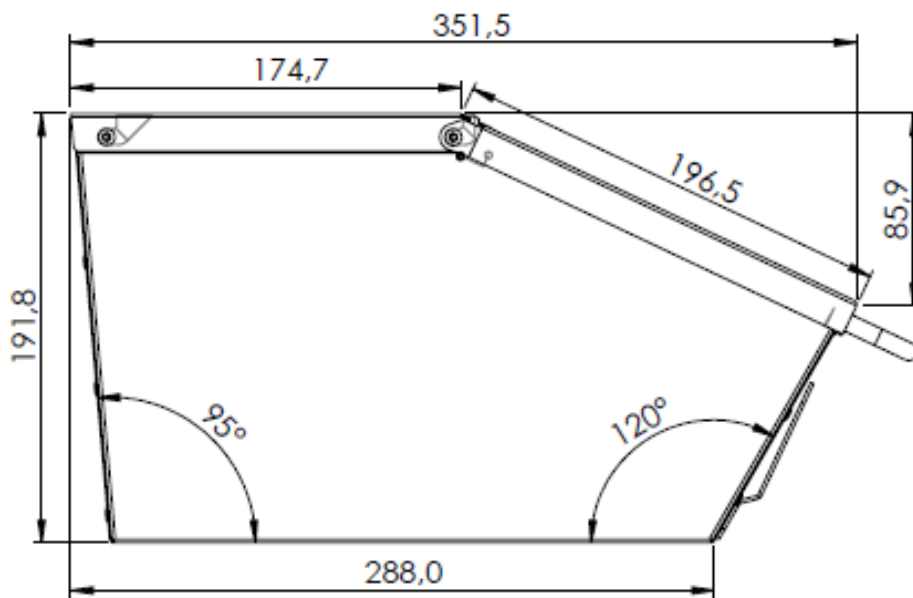
Caractéristiques

Toutes les dimensions indiquées sont en millimètres.

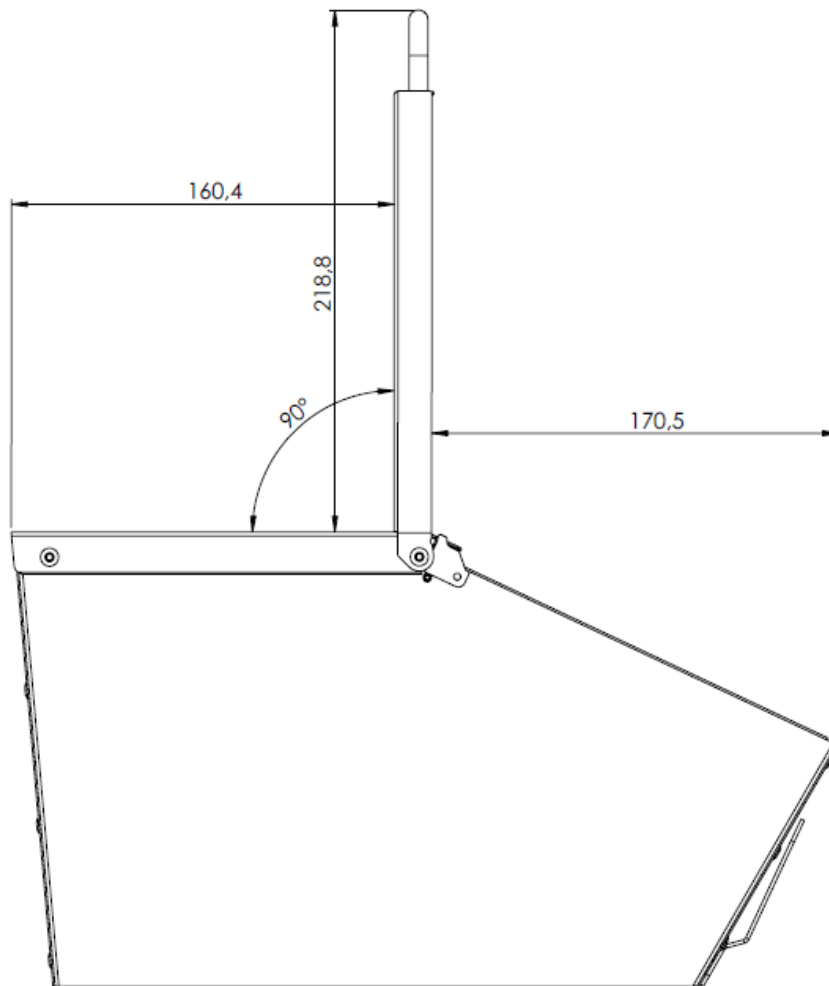
1.1 Poids et litrage

Un bac fait 2,5kg pour une contenance de 8L.

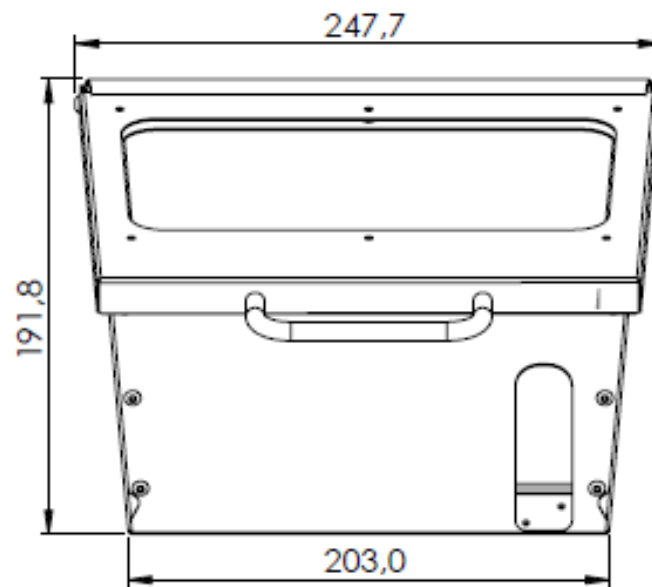
1.2 Dimensions latérales



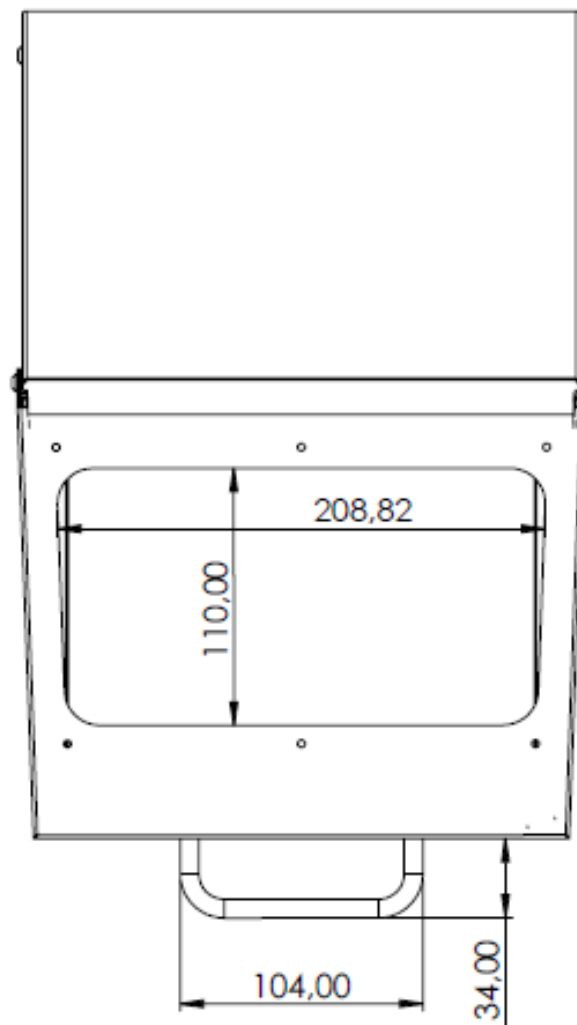
1.3 Dimensions en position ouverte



1.4 Dimension face avant



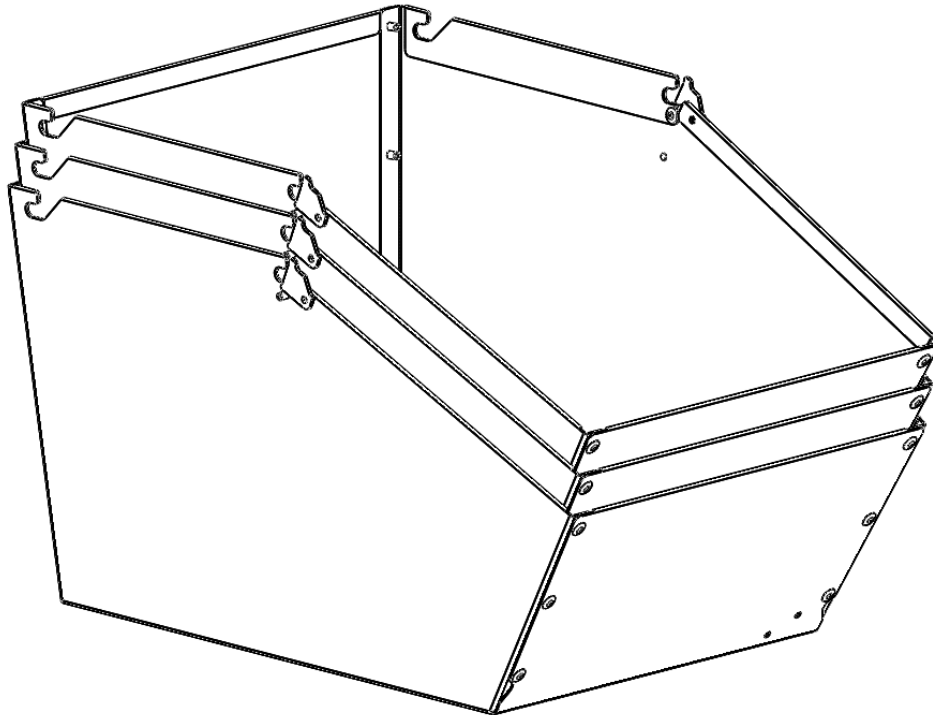
1.5 Dimensions vitrine et poignée



2 Rangement et installation

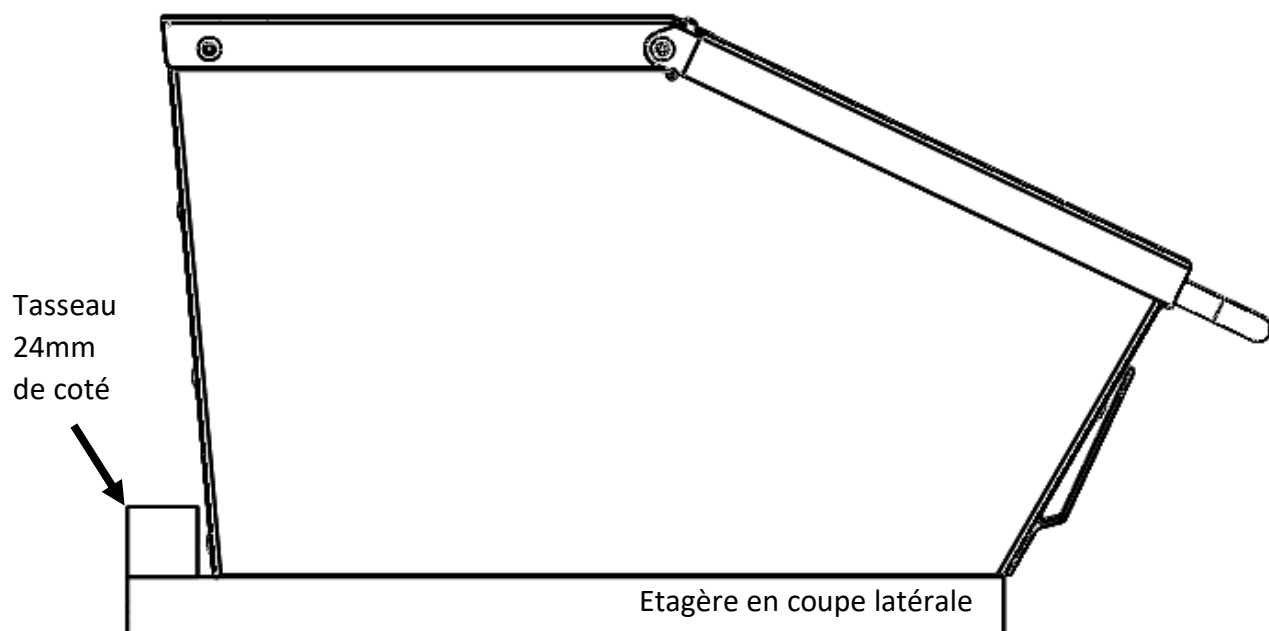
2.1 Rangement des bacs vide

Les bacs ont été tout spécialement conçus pour être empilables.



2.2 Installation

Nous recommandons d'installer les bacs sur un support plat d'environ 30cm de profondeur. Un tasseau de 24mm de côté peut être installé en butée arrière.



3 Recommandation d'usage

3.1 Point de vigilance à l'installation

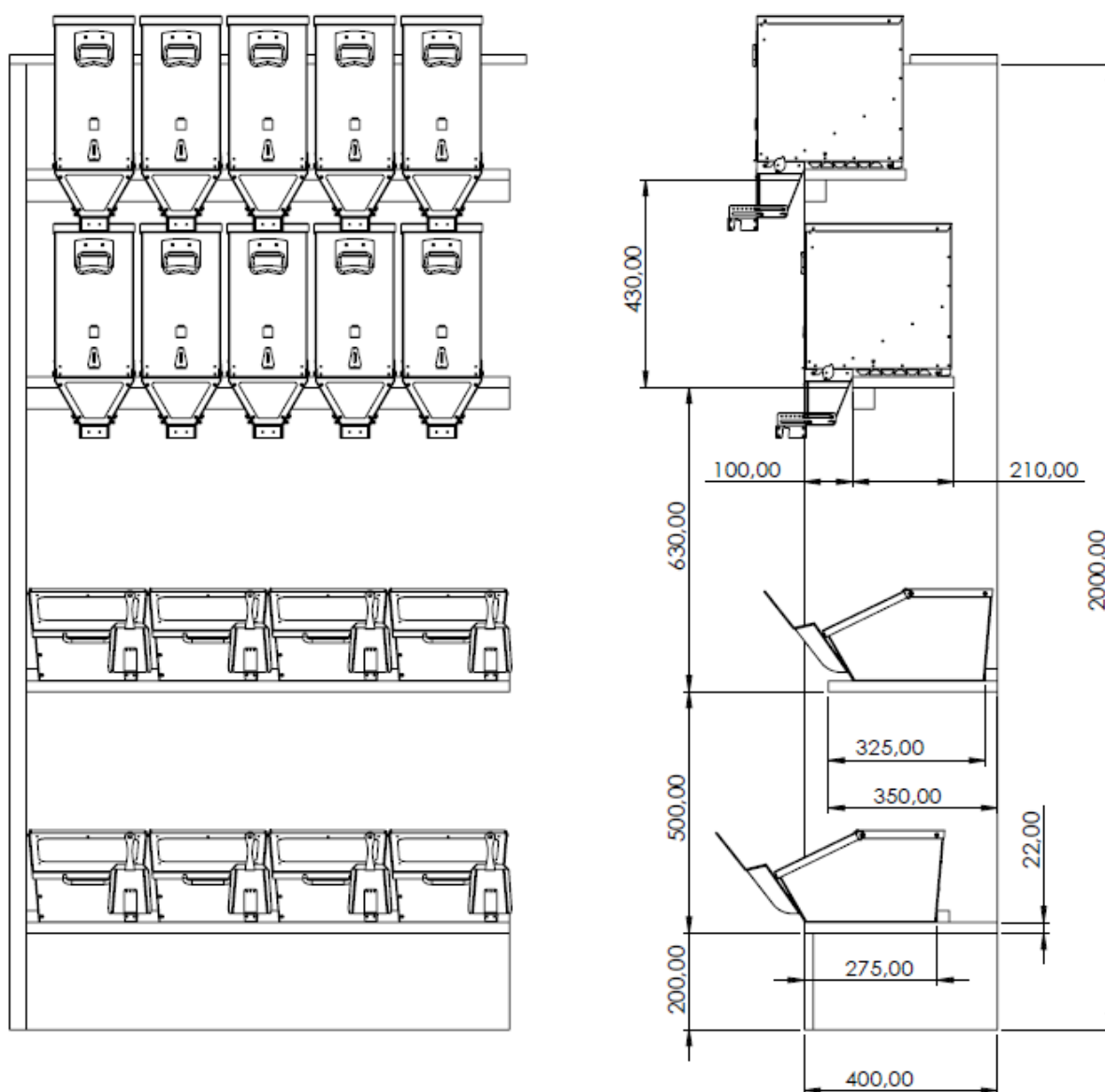
Une vigilance particulière doit être respectée sur l'entreposage des bacs. En effet le poids maximum que peut supporter une étagère ou un meuble doit toujours être dans les valeurs nominales préconisées par le fabricant.

3.2 Hauteur recommandée

Un bac est idéalement placé à 70cm du sol. La zone de confort varie entre 20cm et 1m20.

3.3 Agencement possible d'un meuble

Plusieurs configurations de silos et de bacs sont possibles. L'exemple suivant montre une configuration de 2 rangées de silos et de 2 rangées de bacs.



4 Entretien et nettoyage

4.1 Lavage du matériel

Il est impératif de nettoyer chaque pièce du bac après réception de la commande.

Conformément à la réglementation (CE) n° 852/2004, les équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination. Il est de la responsabilité de l'exploitant des équipements de respecter cette réglementation. La Vrac Attitude décline toutes responsabilités causées par le non-respect du lavage des équipements.

Le nettoyage et la stérilisation d'un bac est facilité par l'usage d'un lave-vaisselle. La hauteur de capacité du lave-vaisselle doit être d'au moins 20cm. Il est possible de mettre jusqu'à 2 bacs avec leurs capots et couvercles démontés sur un plateau standard de 50x50cm. Le bac est placé retourné sur le panier.

Il faut veiller à nettoyer régulièrement les surfaces en inox avec un savon ou un liquide vaisselle naturellement dégraissant.

Pour enlever les taches, le vinaigre blanc, l'alcool ménager ou l'eau savonneuse tiède suffisent.

Il est en revanche essentiel de ne pas employer de produits javellisés ni de dérivés chlorés qui agissent avec le chrome et provoquent une corrosion.

Bien les rincer.

L'usage d'une éponge abrasive susceptible de causer des rayures est à exclure.

4.2 Nettoyage et entretien extérieur des BACs

Les surfaces extérieures (la poignée par exemple) peuvent être nettoyés et désinfectés directement dans l'espace de vente à l'aide d'une solution hydro-alcoolique. Appliquez la solution nettoyante de préférence au moyen d'un chiffon propre en microfibre.

4.3 Changer une vitre de module BACs

Le remplacement d'une vitre est décrit dans un document spécifique disponible sur demande.

5 A propos

5.1 Version

Version	Rédaction	Relecture	Paragraphes modifiés
0.0 – 2021-11-15	Jérémy CAZALBOU		Version initiale
0.1 – 2022-02-14	Jérémy CAZALBOU		Corrections et réorganisation des §
0.5 – 2022-11-15	Jérémy CAZALBOU		Ajout température maximal contact alimentaire Ajout §3.3 : Aménagement d'un meuble

5.2 Certification

Convient pour le contact alimentaire.

La température maximale supportée est définie à 105°C

Toutes les pièces en acier inoxydable sont non revêtues, sans traitement thermo-chimique et de type A2 (conforme au contact alimentaire), conformément à l'arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable en contact avec des denrées alimentaires.

