

Guide de mise en route - Machine à granita

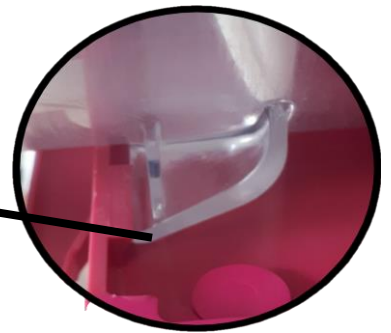
A LIRE AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE



1

Sortir la machine de son carton
BRANCHER LA MACHINE

2



Avant de remplir les cuves, bien vérifier qu'elles soient emboîtées correctement sur le plateau

3

Faire votre mélange directement dans la cuve en respectant parfaitement les recettes :



4

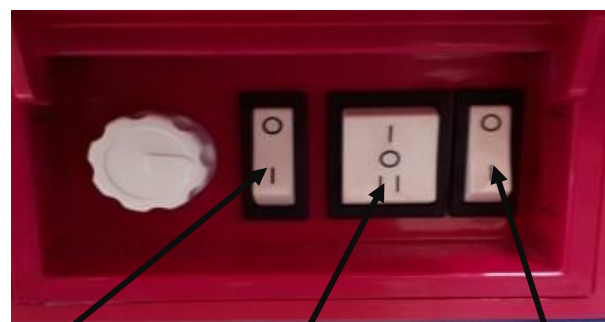
Mise en route des cuves :

1 : Mélange et conservation

2 : Production

Mettre en **position 1** chaque cuve pendant 10 min pour un mélange homogène

Puis basculer en **position 2** pour obtenir le granita, laisser en **position 2** tout le temps de l'utilisation



Lumière chapeaux

Mise en route des cuves

Marche / Arrêt général

Mettre la position 1 à la fermeture de votre établissement

Guide d'entretien - Machine à granita



Nettoyage du filtre – **Tous les 3 jours**

Dévisser à la main les vis du panneau côté gauche de la machine



Retirer la tôle
Enlever le filtre
Le passer sous l'eau
Enlever la poussière
Le replacer même mouillé
Remonter la tôle



Graisser les joints du piston – **1 fois par semaine** – Cuve vide

Retirer le pivot de la poignée en tirant dessus



Tirer la poignée vers le haut pour la sortir de la cuve



Mettre la graisse alimentaire sur les joints de piston
Remonter la poignée



Nettoyage et démontage des cuves - **1 fois par mois**



Enlever le chapeau



Déboîter la cuve en poussant vers le fond puis en soulevant légèrement



Tirer la cuve vers vous



Enlever les racleurs en tirant vers vous



Retirer le joint de fond de cuve



Graisser le bout du racleur
Remonter le tout

Toutes les parties démontables peuvent être lavées en machine professionnelle ou avec du liquide vaisselle

1 fois par semaine, vider les cuves, les remplir d'eau tiède et frotter les parois avec une éponge sans grattoir, rincer et remettre le produit, nettoyer et graisser les pistons (voir ci-dessous)