

Sommaire

Présentation	1	Incidents de fonctionnement	4
Installation	1	Maintenance	4
Utilisation, sécurité	2	Conformité à la réglementation	5
Nettoyage, hygiène	3		

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Ce batteur-mélangeur est un petit appareil à usage professionnel en boulangerie-pâtisserie ou en cuisine, conçu pour pétrir, mélanger et fouetter. Toutes sortes de pâtes, farces, crèmes, émulsions, etc. La prise de force permet d'entraîner des accessoires (avec un emmanchement conique et arbre carré de 12 de type K). Léger et compact on le manipule aisément.



- A** Bol Inox, capacité 5,5 litres
- B** Berceau
- C** Ecran de protection
- D** Prise accessoires intégrée
- E** Capot

F Tête

G Bouton Marche/Arrêt/Variation de vitesse

H Socle



- Equipement standard tout inox :
- X** Le crochet pour le pétrissage.
- Y** La palette pour les mélanges.
- Z** Le fouet pour les émulsions

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Poids brut emballé : 15 Kg
- Poids net équipé : 12.6 Kg avec outils

- Dimensions emballage : 450 x 350 x 490 mm
- Dimensions machine hors tout : 388 x 280 x 438 mm

2.2 EMLACEMENT

Ce batteur mélangeur se pose sur une table de travail stable et non résonnante de hauteur comprise entre 600 et 900 mm.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utili-

sation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes (EN60204-1) ;

- Variations maxi de tension : $\pm 10\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine -

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TN ou TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

2.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Le batteur est alimenté en monophasé.
- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune

PAS DE PRISE DE TERRE = PAS DE PROTECTION = RISQUE DE PANNE



Nota : Les valeurs de terre sont définies en fonction du courant différentiel résiduel. Le non respect de ces consignes peut entraîner une déchéance de garantie.

• Caractéristiques électriques de la machine :

Tension d'alim. (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)
220/240	500	50/60	2,3

Utilisation, sécurité

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

Lire toutes les instructions.

- L'appareil doit être utilisé par un personnel professionnel.
- Ne pas mettre la machine dans l'eau ou dans un autre liquide pour éviter les risques de décharge électrique.
- Débrancher la prise de l'appareil quand il n'est pas utilisé, ou avant une intervention de maintenance, ou avant le nettoyage.
- S'assurer que l'appareil est en position 0 quand :
 - il n'est pas utilisé
 - avant d'ajouter ou de retirer les outils, les accessoires
 - avant le nettoyage.
- Retirer les accessoires et outils du mixeur avant le lavage
- Ne jamais toucher les pièces en mouvement.
- Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles éloignés des outils au cours

du fonctionnement pour réduire les risques de blessure, et/ou les dommages pour l'appareil.

- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - le câble ou une prise est endommagés
 - l'organe de sécurité (écran) présente des défauts.
 - l'appareil est tombé ou présente des signes extérieurs de détérioration.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le câble pendre au dessus du bord de la table ou d'un comptoir.
- Ne pas laisser le câble toucher une surface chaude, y compris un four.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans son écran de protection.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans sa cuve.
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS
- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :
 - L'écran de protection qui arrête l'appareil lorsqu'il est relevé.
 - Une mise en marche du batteur uniquement lorsque le berceau est en position de travail et l'écran de protection abaissé et le bol est en position sur le berceau.
 - Un temps d'arrêt du batteur inférieur à 3 secondes quelle que soit la vitesse.
 - Un système à manque de tension nécessitant le retour à 0 du bouton du variateur pour redémarrer.
 - Une protection contre les surintensités, les surtensions et les échauffements moteur.

G Bouton rotatif MARCHE/ARRET/VARIATION  **3.1**

O Position 0 : ARRET

I Position 1 à 12 : REGLAGE DE VITESSES

a) Variation électronique de la vitesse

- Tourner le bouton de variation :
 - Sens horaire (↻) pour augmenter la vitesse.
 - Sens anti-horaire (↻) pour la diminuer.



Nota : Ne pas forcer sur les butées mini - maxi du bouton, ce qui pourrait endommager le potentiomètre.

b) Arrêt freiné

- En ramenant à 0 le bouton de variation.



Ne relever l'écran de protection qu'après l'arrêt complet du batteur pour éviter les projections.

3.2 CHARGEMENT DES INGREDIENTS DANS LA CUVE

Pour plus de facilité, il est préférable de mettre les ingrédients au préalable dans la cuve, celle-ci étant ôtée de l'appareil. Ceci est fortement recommandé lors du chargement de farine (préparation des pâtes diverses). Afin de diminuer l'émission de folle farine durant le chargement de la cuve il est conseillé de :

- Vider le sac ou le récipient contenant la farine sans le secouer.
- Couler l'eau avant de mettre la farine si cela est possible.
- Ne pas secouer les contenants une fois la farine mise en cuve.
- Mettre délicatement l'outil dans la cuve avant de la mettre en place sur l'appareil.

Ces simples précautions contribueront à limiter l'émission de poussière de farine et par conséquent elles contribueront à diminuer les risques d'allergies liés à ces poussières.


Cependant certaines préparations nécessitent l'adjonction de produits durant le travail. Ceci est rendu plus facile grâce à l'écran plein en forme d'entonnoir qui canalise les produits ajoutés. Eviter d'ajouter les produits en les faisant "tomber" sur l'outil, ceci évitera les projections liées à la vitesse de rotation de l'outil.


Ne pas mettre des produits surgelés, des glaçons ou tout autres corps durs comme des morceaux de sucre ou de chocolat par exemple, qui risquent de bloquer l'appareil, au pire de détruire la cuve et les outils.

Toujours respecter les quantités maximum recommandées, ceci afin d'éviter les débordements et les projections lors du travail.

3.3 CAPACITÉS MAXIMALES

- La capacité de travail d'un batteur est fonction de :

- L'outil utilisé.
- La nature, la quantité et la densité de la masse à travailler.
- La vitesse optimale pour un travail de qualité.  **3.3**

• L'exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité du travail et de la longévité des organes mécaniques du batteur et peut conduire à son arrêt brusque (Voir  § 5.1).

- Le tableau ci-contre donne une indication sur les quantités maximum à utiliser pour un travail de bonne qualité.


 **Attention :** une vitesse mal adaptée (trop rapide) peut affecter l'équilibre de l'appareil.

Surveiller toujours la machine lors de son fonctionnement
En cas de déplacement de l'appareil :


- 1 réduire la vitesse.
- 2 vérifier la propreté des pieds de la machine ainsi que celle du plan de travail.


FOUET	PALETTE	CROCHET
Meringue : 350gr blancs d'oeufs	Crème pâtissière : 500g de poudre	Croissant : 750g de farine
Génoise : 400gr blancs d'oeufs	Pâte à choux : 600g de farine	Brioche : 750g de farine
Blanc en neige : 400gr blancs d'oeufs	Pâte brisée : 500g de farine	Pâte à choux : 600g de farine
Chantilly : 1L crème liquide	Pâte sucrée : 500g de farine	Pâte sucrée : 750g de farine
Mousse chocolat : 500g de poudre		Pâte à pain 60%: 750g de farine
Pâte à crêpe 1,5L de lait		Pizza 400g de farine 1 kg de farce 1 kg de chair à saucisse 1 kg de pâté

3.4 MISE EN PLACE DU BOL ET DES OUTILS

- Relever l'écran de protection, le berceau descend automatiquement.
- Placer l'outil à l'intérieur du bol.
- Présenter le bol devant le berceau et engager les poignées du bol dans les goupilles du berceau.  **3.4a**
- Emmancher l'outil sur l'arbre porte-outils, puis le faire pivoter



sens anti-horaire (↻) pour le verrouiller.  **3.4b**

- Rabattre l'écran de sécurité, le bol se bloque automatiquement.  **3.4c**



Nota : Si le bol n'est pas correctement mis en place, l'écran de protection ne peut se rabattre totalement. Ne pas forcer et remettre le bol bien en place.

3.5 MISE EN MARCHÉ ET CHOIX DES VITESSES 3.1 3.3

Le système de variation électronique offre à l'utilisateur une grande souplesse d'utilisation.

- Mettre en marche le batteur en tournant le bouton G de sa position arrêt O vers la position choisie entre 1 et 12 suivant la vitesse à laquelle l'appareil doit fonctionner.

- Toujours démarrer en vitesse lente 1 pour éviter les projections ou l'émission de poussières de farine, puis augmenter progressivement la vitesse en fonction du travail demandé.

V Vitesse au planétaire (Tr/mn)


S D Pâte molle

H D Pâte dure


 Plage de travail normale préconisée.

3.6 MONTAGE / DÉMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION

- Pour démonter l'écran :

- 1) Relever l'écran de protection jusqu'en butée haute.
- 2) Pousser sur les deux tiges J de l'écran de protection avec les 2 index en prenant appui avec les pouces sur l'axe de pivotement de l'écran.  3.6a

- Pour remonter l'écran :

- 1) Engager les 2 tiges J de l'écran dans l'axe de rotation K.
- 2) Appuyer sur la partie basse des tiges de l'écran de protection avec les pouces, en prenant appui sur l'axe de pivotement de l'écran.  3.6b




Ne jamais monter l'écran dans une autre position que celle décrite dans cette notice.



3.7 PRISE D'ACCESSOIRES

- Ce batteur est équipé d'une prise d'accessoire à vitesse variable (dimension carré 12mm de type K) pour entraîner les accessoires optionnels :



- Pour installer un accessoire, procéder comme suit :
 - Le batteur doit être arrêté.
 - Equiper l'accessoire en fonction du travail à effectuer.
 - Faire pivoter l'opercule L.
 - Présenter l'accessoire et introduire l'embout conique N de l'accessoire P dans la prise accessoire M du batteur.
 - Engager le carré S dans l'arbre d'entraînement de la prise M en faisant pivoter l'accessoire P.
 - Positionner le doigt R dans la rainure (T) et rentrer l'accessoire à fond dans la prise M.
 - Serrer la vis de blocage U (sens horaire ).

- Conseil pour l'utilisation du Hachoir à viande

- Préparer la viande avant de l'introduire dans le Hachoir :
- Retirer tous les os et cartilages.
- Découper la viande en **morceaux long et fin** (proche de la taille de votre pouce).
- Placer une partie de la viande dans la coupelle du hachoir

- Mettre en marche le Batteur, en positionnant le bouton G entre le 7 et le 9.
- Faire glisser les morceaux un par un dans la goulotte, ils se feront happés par la vis.
- Si le morceau n'est pas pris dans la vis, utiliser le pilon (et seulement le pilon fourni), **ne pas remplir la goulotte et ne pas forcer ensuite avec le pilon** ceci n'accélère pas le processus de hachage mais détériore la machine.



Nota : Le travail au hachoir provoque un échauffement du moteur et la sécurité thermique peut déclencher l'arrêt de l'appareil. Dans ce cas il faut attendre quelques minutes que le moteur refroidisse avant de pouvoir remettre en marche l'appareil.

Pour éviter un échauffement trop rapide il est conseillé de suivre les indications notées ci-dessus. Le temps de travail est de l'ordre de 8 à 10 minutes ce qui correspond environ à 3 kg de viande traitée.



Ces accessoires optionnels sont destinés à réaliser des travaux d'accompagnement et non des quantités industrielles. Une utilisation intensive et forcée détériorera votre batteur.



Arrêt obligatoire de la machine, avant de monter ou de démonter un accessoire

Nettoyage, hygiène

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS 3.4 a - b - c 3.6a - b



- Démonter le bol, l'outil, l'écran.
- Dans une plonge, nettoyer à l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant, l'intérieur du bol, l'outil et l'écran. Rincer à l'eau claire et sécher.

- Nettoyer le porte planétaire, l'arbre porte-outils, l'écran de protection à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant.



Nota : Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium et en plastique.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Débrancher la machine.
- Démonter le bol, l'outil, l'écran de protection  3.4 a - b - c  3.6a - b
- Nettoyer en plonge le bol, les outils et l'écran avec un produit détergent désinfectant, puis rincer à l'eau claire et sécher. Bol, outils, cuve peuvent être lavés en lave-vaisselle.
- A l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent nettoyer le porte planétaire, l'arbre porte-outils, le berceau en insistant sur les appuis des poignées de bol et éventuellement l'extérieur du batteur.
- Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.



Nota : Veiller à la compatibilité des produits de lavage utilisés avec les matériaux des éléments de l'appareil.

- Ne pas employer des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.



Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression ou au jet d'eau. Ne pas mettre la machine en lave vaisselle.

Périodiquement : (au moins une fois par mois)

- Essuyer et huiler légèrement avec de la vaseline les chandelles du monte et baisse, les axes de l'écran de protection.

Incidents de fonctionnement

5.1 LE BATTEUR NE DÉMARRE PAS

- Vérifier si :
 - Le batteur est bien branché.
 - L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
 - L'écran de protection est bien abaissé.
 - Le bol est en position sur le berceau.
- En cas de non redémarrage :
 - Débrancher l'appareil et le rebrancher après quelques secondes.
- Si le batteur s'arrête en cours de travail :


- La sonde thermique du moteur s'est déclenchée ou le système électronique a détecté une surcharge. Attendre quelques minutes supplémentaires dans le cas d'une surchauffe avant de redémarrer. Diminuer la charge dans le bol et débrancher l'appareil au moins une minute pour le réinitialiser. Remettre le bouton de variation de vitesse à zéro avant de redémarrer.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.


5.2 BRUIT OU FONCTIONNEMENT ANORMAL

a) Bruit métallique

- Outil déformé, qui frotte.
- Bol abîmé, pas en place (Voir  § 3 et § 4).

b) L'outil n'est pas ou insuffisamment entraîné, mais le

moteur tourne, vérifier :

- L'état et la tension de la courroie (Voir  § 6.1).
- Le branchement entre moteur et variateur.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

5.3 COINCEMENT D'UN OUTIL SUR L'ARBRE PORTE-OUTILS

- Dû généralement à un mauvais nettoyage ou à une déformation de l'alésage de l'outil consécutif à un choc.
- Si début de grippage, ne pas insister, huiler ou passer du liquide dégrissant et attendre un moment pour que le produit fasse effet.
- Agir progressivement en dosant ses efforts :
 - Par rotation en faisant un mouvement de va-et-vient.
 - En tapant sur l'outil à l'aide d'un maillet après avoir dégagé la

goupille de la baïonnette.

- Toiler la partie déformée si nécessaire à l'aide d'un papier abrasif fin.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

Maintenance

6.1 MÉCANISME

- Le batteur est d'un entretien minimum (paliers, moteur et mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an de vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie.

Pour cela, procéder comme suit :

- Débrancher le batteur.
- Démonter le capot supérieur (vis arrière + languette avant).



ATTENTION : Ne pas forcer sur la languette lors du démontage. Il suffit de donner un léger mouvement de rotation vers l'avant de l'appareil pour dégager le capot.

- Si la courroie est à retendre, dévisser les 3 vis de fixation du moteur pour le déplacer.



Nota : La courroie crantée doit être tendue modérément.

- S'il faut changer la courroie, **il faut au préalable dégager le lecteur de vitesse** il suffit ensuite de faire glisser la courroie hors de la poulie réceptrice, puis l'enlever de la poulie motrice sans changer la position du moteur.
- Contrôler les raccordements électriques, nettoyer et remonter en sens inverse.

6.2 VERIFICATION DE LA SÉCURITÉ

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment, le moteur doit s'arrêter lorsque la distance entre l'écran et le bol dépasse 8mm à l'ouverture de l'écran.



- Si cette fonction n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.



LA MACHINE NE DOIT PAS FONCTIONNER SI LE BOL N'EST PAS EN POSITION SUR LE BERCEAU .

6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES



- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

6.4 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur




Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2004/108CEE.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Le symbole " " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- **2006/12/CEE « Déchets »**

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- **94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »**

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- **Aux normes européennes :**

EN 454 Batteurs-Mélangeurs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 11201.1-EN ISO 3744 est de 77 dBA.

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- commandes électriques IP55.
- machine globale IP23.

Compatibilité électromagnétique conforme aux normes :

- EN55014-1 : Emission
- EN55014-2 : Immunité

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels.

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 601- : alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.