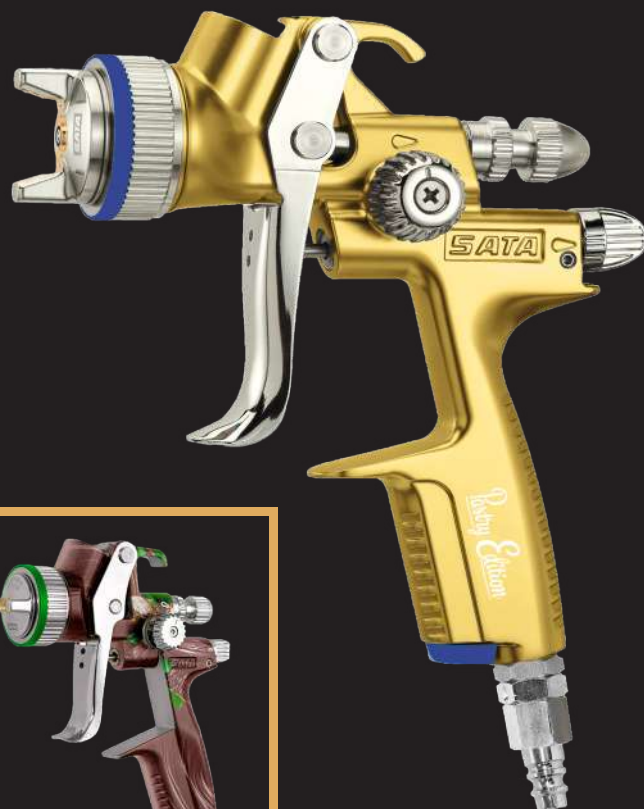


SGI

*Pastry*



**SGI**

L'EXPERT EN PULVÉRISATION

*L'Art de la Pulvérisation*

*Hottes : Guide d'entretien*



## Entretien et nettoyage

En cas d'utilisation de la hotte avec des filtres non nettoyés ou saturés l'efficacité de l'aspiration sera réduite et le nettoyage sera plus conséquent.

Merci de bien couper la hotte électrique avant le processus de nettoyage.

Une utilisation de gants est vivement recommandée avant toute manipulation de la hotte.

### 1. Nettoyage des filtres :

N'attendez pas que le détecteur d'encrassement (bouton rouge) s'allume pour nettoyer les filtres :

Si vous possédez encore une hotte avec des médias synthétiques :

Attention, il y a un sens pour les filtres médias : le côté plus lisse à mettre du côté interne de la hotte.

Un non-respect du sens de mise en place de vos filtres altérera l'efficacité d'aspiration du moteur.

Ces filtres en médias synthétiques ne sont pas lavables et sont à changer régulièrement.

Une cadence moyenne de 2 à 3 semaines est généralement observée.

Merci de noter que la fréquence des changements peut varier selon votre utilisation personnelle, en fonction :

- du type de produits appliqués,
- de la durée de pulvérisation hebdomadaire,
- ainsi que de la pression d'air utilisée.

Si vous possédez une hotte nouvelle génération avec des filtres tout inox :

Zéro consommable, 100% d'économies !

Le nettoyage des filtres tout inox doit être effectué **quotidiennement après chaque utilisation**.

Idéalement à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.

Les cadres tout inox disposent de plaques d'identification fixées sur les faces droite et gauche, indiquant notamment la position de la partie haute pour un montage optimal.

Vidéo  
Montage / démontage



En cas d'utilisation de chaussette, merci de noter que celle-ci n'est pas lavable et doit être changée régulièrement, également en fonction de votre utilisation personnelle.

Sinon pensez à une extraction par l'extérieur ! Et faites des économies !



## 2. Nettoyage du moteur :

Une fois par mois :

- Pensez à faire un contrôle visuel de la partie intérieure donnant sur la turbine.
- En fonction de l'état d'encrassement de la turbine et du caisson d'extraction, démontez le moteur et effectuez le nettoyage de la turbine, afin d'éviter d'arriver à saturation.

Dans tous les cas, nous préconisons un **nettoyage complet au minimum 2 fois / an**, celui-ci est à adapter en fonction de votre utilisation de la hotte (périodicité / produits appliqués etc.).

En cas de besoin de nettoyage de la turbine :

- Débranchez la prise électrique de la hotte.
- Démontez le moteur par la partie haute de la hotte.
- Retirez l'ensemble moteur/turbine de la hotte.
- Mettez la turbine à tremper dans de l'eau savonneuse.



**Le moteur ne doit pas être en contact de l'eau.**

- Attention : Ne pas gratter les lames de la turbine, au risque de retirer les masses d'équilibrage.

## 3. Nettoyage interne de la hotte :

Recommandé avec un chiffon humide.

Si vous possédez le kit protector H : « **Gagnez du temps, facile à nettoyer !** »

Adaptable à toutes nos hottes et aux normes alimentaires, lavable au lave-vaisselle ou machine à eau chaude, résiste à des températures jusqu'à 100°C.

Vidéo  
KIT PROTECTOR H







Contact SGI Pastry

SGI Pastry



Votre catalogue  
toujours avec vous !



**Vanessa HENRION**  
*Responsable SGI Pastry*  
v.henrion@sgi-france.com

**Mail :** contact@sgi-pastry.com  
**Mobile :** + 33 (0)6 30 03 23 27  
**SAV :** sav@sgi-pastry.com

**Découvrez notre webshop :** [www.sgi-pastry.com](http://www.sgi-pastry.com)

*"Nous sommes à votre disposition afin de vous conseiller le matériel le plus adapté  
à votre utilisation quotidienne.*

*Un résultat optimal sera possible avec la combinaison d'un matériel de qualité,  
un réseau d'air suffisamment puissant ainsi que votre savoir faire !"*

SGI Pastry

**FILIALE DE SGI**

11 rue des Prés de Lyon  
10600 La Chapelle-Saint-Luc



Instagram

@sgi\_pastry  
@vanessa\_sgi\_sata

CGV SGI Pastry



Remerciements à l'ensemble des professionnels du dessert qui ont contribué à l'élaboration de ce catalogue.

Tous droits réservés. Notre catalogue contient des photos non-contractuelles. Les informations techniques de nos produits sont données à titre indicatif et peuvent subir des modifications. Toute reproduction, par quelque procédé que ce soit, doit être préalablement autorisée par SGI. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photo : Tous droits réservés



— SGI Pastry —

Webshop  
[www.sgi-pastry.com](http://www.sgi-pastry.com)

*Témoignage*  
*Jean-Christophe Jeanson*

—  
*Chef exécutif Maison Caffet*  
*Meilleur Ouvrier de France*

