

GUIDE PRATIQUE — CONSEILS & ASTUCES

# RÉGLEMENTATION & ENTRETIEN DU FROID PRO

... et de toute votre cuisine professionnelle

Froid · lave-vaisselle · inox · fours · hottes · hygiène

Votre matériel professionnel n'est pas seulement un investissement : c'est le garant de la sécurité sanitaire de vos denrées, de votre hygiène et d'une facture énergétique maîtrisée. Bien utilisé et bien entretenu, il tient ses performances plus longtemps. Ce guide réunit l'essentiel de la réglementation et nos conseils de terrain pour entretenir votre froid — et toute votre cuisine — au quotidien.

## 1 - LA CHAÎNE DU FROID : LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

La conservation des denrées repose sur deux régimes : le **froid positif** (au-dessus du point de congélation, qui ralentit le développement microbien) et le **froid négatif** (produits congelés et surgelés, qui stoppe la multiplication des germes). Les températures maximales sont fixées par le **règlement (CE) n° 853/2004** et l'**arrêté du 21 décembre 2009** pour les produits d'origine animale.

### TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION (REPÈRES)

TYPE DE DENRÉE	TEMPÉRATURE
Viandes hachées et préparations de viande hachée	≤ +2 °C
Poissons, crustacés et mollusques (sur glace fondante)	0 / +2 °C
Viandes de boucherie, volailles, abats, charcuterie	+2 / +4 °C
Lait cru, produits laitiers frais, plats cuisinés réfrigérés	+4 °C
Autres denrées périssables (selon l'étiquetage fabricant)	+8 °C
Plats témoins conservés à disposition du contrôle	0 / +3 °C
Surgelés — température de référence	-18 °C
Glaces et crèmes glacées	-18 °C

Valeurs indicatives correspondant aux maxima réglementaires : la température la plus basse prévue par l'étiquetage du fabricant prime toujours. Liste non exhaustive.

### VOS OBLIGATIONS D'EXPLOITANT

- Mettre en place un **Plan de Maîtrise Sanitaire** fondé sur les principes **HACCP**.

- Assurer la **traçabilité** des denrées et le respect de la chaîne du froid de la réception à la vente.
- Réaliser des **relevés de température** réguliers (idéalement enregistrés et archivés) et savoir réagir en cas de dérive.
- Disposer d'un matériel **professionnel** dimensionné pour l'usage : un appareil domestique ne garantit pas la conformité.

## 2 · COMPRENDRE LES CLASSES CLIMATIQUES (NORME ISO 23953)

Les meubles frigorifiques de vente (vitrines, meubles muraux, gondoles, bacs à surgelés) sont classés par la norme **NF EN ISO 23953**. Le code inscrit sur l'appareil – par exemple **3M1** – se lit en deux parties : un **chiffre** = la **classe climatique** (l'ambiance dans laquelle le meuble a été testé) et une **lettre + chiffre** = la **classe de température** (la plage que doivent tenir les denrées). Plus la classe climatique est élevée, plus le meuble a été éprouvé dans des conditions chaudes : c'est un gage de fiabilité dans un local mal climatisé.

### CLASSE CLIMATIQUE — CONDITIONS D'AMBIANCE D'ESSAI

CLASSE	TEMPÉRATURE AMBIANTE	HUMIDITÉ RELATIVE
Classe 1	16 °C	80 %
Classe 2	22 °C	65 %
Classe 3	25 °C	60 %
Classe 4	30 °C	55 %
Classe 5	40 °C	40 %

La **classe 3 (25 °C / 60 %)** est la référence européenne la plus courante. Tableau simplifié ; la norme couvre les classes 0 à 6.

### CLASSE DE TEMPÉRATURE — PLAGE TENUE PAR LES DENRÉES

CLASSE	T° LA PLUS HAUTE	T° LA PLUS BASSE	USAGE TYPE
L1	-15 °C	-18 °C	Surgelés (froid négatif)
L2 / L3	-12 °C	-18 / -15 °C	Surgelés
M0	+4 °C	-1 °C	Frais sensible : viande, poisson
M1	+5 °C	-1 °C	Frais positif standard
M2	+7 °C	-1 °C	Frais moins exigeant
H	+10 °C	+1 °C	Fruits & légumes, boissons

**3M1** = ambiance **classe 3** (25 °C / 60 %) + température **M1** (denrées entre -1 et +5 °C).

Autrement dit : une vitrine **frais positif** testée dans un magasin chaud. Pour des surgelés, on parlerait par exemple de **3L1** ; pour un produit moins sensible, de **3M2**.

À ne pas confondre avec l'**étiquette énergie A→G** (indice EEL, règlement UE 2019/2024), qui mesure la consommation et figure en plus sur l'appareil.

### 3 · FLUIDES FRIGORIGÈNES : LA RÉGLEMENTATION F-GAS

Depuis le **11 mars 2024**, le **règlement (UE) 2024/573** (dit « F-Gas III ») s'applique directement en France et **abroge le règlement (UE) 517/2014**. Il organise la réduction progressive des gaz fluorés (HFC), avec un objectif de disparition quasi totale à l'horizon 2050 et un système de quotas qui raréfie et renchérit les fluides à fort PRG.

#### CE QUE CELA CHANGE POUR VOTRE MATÉRIEL

- Montée en puissance des **fluides à faible PRP** : fluides naturels comme le **R290** (propane) et le **R744** (CO<sub>2</sub>), HFO et mélanges tels que le **R134a** ou le **R452A** en remplacement du R404A.
- Le **contrôle d'étanchéité** périodique et la **tenue d'un suivi** des charges restent obligatoires selon la quantité de fluide.
- Toute intervention sur le circuit doit être confiée à une entreprise titulaire de l'**attestation de capacité** ; les fluides ne se rejettent jamais dans l'atmosphère et sont **recupérés / recyclés**.
- En fin de vie, l'appareil suit la filière **DEEE** (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Le code de l'environnement et l'arrêté du 29 février 2016 relatif aux fluides frigorigènes sont en cours d'adaptation à la F-Gas III. Anticiper le choix d'un fluide pérenne, c'est sécuriser la maintenance et la valeur de revente du matériel.

### 4 · ENTRETIEN : LES FONDAMENTAUX, TOUS MATÉRIELS CONFONDUS

Quatre-vingts pour cent des pertes de froid et des surconsommations viennent de gestes simples trop souvent négligés. Les photos ci-dessous, prises sur le terrain, montrent ce qu'il ne faut **jamais** laisser s'installer.



#### LE CONDENSEUR, PRIORITÉ N°1

- Ici, les ailettes sont **colmatées par la poussière** : l'air ne passe plus, le froid chute et la facture grimpe.
- **Dépoussiérez la batterie** chaque mois à l'aspirateur ou à la brosse souple ; jamais au jet d'eau.
- Négligé, le compresseur surchauffe, force en continu et finit par **tomber en panne**.

### L'ÉVAPORATEUR ENCRASSÉ

- Évaporateur **jamais nettoyé** : graisses et dépôts bloquent l'échange thermique et nichent les bactéries.
- Nettoyez régulièrement l'évaporateur et **l'écoulement des condensats** (source d'odeurs et de fuites).
- Un échangeur propre, c'est une **température homogène** et des denrées mieux conservées.



### LA PRISE EN GLACE

- Bloc de givre sur l'évaporateur d'une vitrine : l'échange est **totalemtent bloqué**, le froid ne circule plus.
- **Dégivrez** dès que la couche dépasse quelques millimètres et vérifiez le bon déclenchement des cycles automatiques.
- Causes fréquentes : joint défaillant, porte mal fermée, excès d'humidité ou résistance de dégivrage HS.

### LES JOINTS DE PORTE

- Joint **déformé, écrasé et déchiré** comme ici : l'étanchéité est perdue, le froid s'échappe et l'appareil givre et surconsomme en permanence.
- **Test de la feuille** : porte fermée sur une feuille de papier, elle ne doit pas glisser ; sinon, le joint est à changer.
- Un joint est une **pièce d'usure** : nettoyez-le à l'eau tiède savonneuse et **remplacez-le** dès les premiers signes de durcissement, de fente ou de déformation.



### AFFICHAGE & SONDES

- Contrôlez l'affichage avec un thermomètre étalonné ; faites **étalonner les sondes** en cas d'écart.
- Nettoyez et désinfectez le **bac à condensats** et son écoulement (odeurs, bactéries).

### IMPLANTATION & VENTILATION

- Laissez un **dégagement** suffisant autour du groupe (arrière et grilles d'aération) : le compresseur a besoin de respirer.
- Éloignez l'appareil des **sources de chaleur** (four, plonge, soleil direct) et respectez la **classe climatique** de l'ambiance (classe 3 : 25 °C, classe 4 : 30 °C, classe 5 : 40 °C).

- Ne nettoyez jamais le groupe ou l'électronique au **jet haute pression**.

## 5 - ASTUCES PAR TYPE DE MATÉRIEL

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- Ne surchargez pas : laissez circuler l'air froid entre les clayettes.
- Positive 0/+8 °C ou négative -18/-22 °C : choisissez le bon usage, n'utilisez pas une armoire positive pour congeler.
- Ouvertures de porte courtes et espacées : chaque ouverture, c'est du froid qui s'échappe.

### TABLE FROIDE / SALADETTE

- Couvrez les bacs GN et respectez la **ligne de remplissage** : le froid ne « monte » pas au-delà.
- Nettoyez le plan de travail et le bandeau sans noyer l'électronique.
- Refermez le couvercle isotherme la nuit pour soulager le groupe.

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE (STATIQUE & VENTILÉE)

- Préservez le **rideau d'air** : ne dépassez pas la limite de chargement et ne bloquez pas les buses de soufflage.
- Vitrage propre et sans buée = froid maîtrisé et présentation soignée : nettoyez les vitres avec un produit non agressif.
- En statique, espacez les produits ; en ventilé, ne masquez pas la reprise d'air pour garder une température homogène.
- La nuit, baissez l'éclairage et utilisez les protections (rideaux/couvre-vitrines) quand l'appareil en dispose.

## 6 - CALENDRIER D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ

FRÉQUENCE	OPÉRATIONS
Chaque jour	Relevé des températures · contrôle visuel du froid · nettoyage des surfaces de contact.
Chaque semaine	Nettoyage intérieur complet · bac et écoulement des condensats · contrôle des joints.
Chaque mois	Dépoussiérage du condenseur · vérification du dégivrage · état des clayettes et accessoires.
2 fois / an	Contrôle approfondi du groupe · étalonnage de l'affichage · resserrage et état général.
Chaque année	Visite d'un frigoriste agréé : étanchéité du circuit, performances, fluide frigorigène, sécurité électrique.

## 7 - ÉCONOMIES D'ÉNERGIE & DURÉE DE VIE

- Un **condenseur propre** et des **joints étanches** peuvent réduire sensiblement la consommation.

- Ne stockez jamais de produits **chauds** : laissez-les refroidir (cellule de refroidissement) avant l'enceinte froide.
- Vérifiez l'**éclairage LED**, les **résistances de porte** et l'isolation des parois.
- Un **contrat d'entretien** préventif évite les pannes en pleine activité et prolonge la vie de l'équipement – parlons-en.

## 8 - ET LE LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL ?

Indissociable de la cuisine, le lave-vaisselle (capot, frontal ou à avancement) subit l'**entartrage** et l'encrassement. Mal entretenu, il consomme plus, lave mal et ne garantit plus l'**hygiène**.



### LE TARTRE, ENNEMI N°1

- Résistance **fortement entartrée** : le calcaire isole l'élément chauffant, l'eau n'atteint plus la bonne température et la consommation explose.
- **Détartrez régulièrement** la cuve et la résistance avec un produit adapté ; la fréquence dépend de la dureté de votre eau.
- Installez / entretenez un **adoucisseur** et contrôlez le niveau de **sel régénérant** : c'est la meilleure prévention contre le tartre.

## LES BONS RÉFLEXES AU QUOTIDIEN

### CHAQUE SERVICE

- Videz et nettoyez les **filtres** et le fond de cuve ; retirez les résidus.
- Renouvelez l'**eau de lavage** dès qu'elle est sale.
- Vérifiez les niveaux de **détergent** et de **liquide de rinçage**.

### RÉGULIÈREMENT

- Démontez et débouchez les **bras de lavage et de rinçage** (gicleurs calcaires).
- **Détartrez** de la cuve et de la résistance selon la dureté de l'eau.
- Contrôlez les **températures** : lavage ~55-65 °C, rinçage ~80-85 °C pour la désinfection.
- Laissez la porte **entrouverte** hors service pour aérer et éviter les odeurs.

## 9 - INOX, FOURS & HOTTES : SURFACES ET CUISSON

### ENTREtenir L'INOX SANS L'ABÎMER

L'inox alimentaire résiste à la corrosion grâce à une fine couche protectrice. Un mauvais entretien la détruit et fait apparaître taches et rouille. La règle d'or : nettoyer **dans le sens du brossage**, avec des produits doux.

### À FAIRE

- Eau chaude + détergent doux, microfibre, dans le sens du grain.
- Rincer puis **essuyer** pour éviter les traces de calcaire.
- Produit spécial inox pour raviver et protéger.

### À ÉVITER

- **Paille de fer** et tampons abrasifs (rayures + rouille).
- **Javel / chlore** pur et acides : piqûres de corrosion.
- Laisser sécher des projections acides (sel, jus de citron, vinaigre).

### FOURS PROFESSIONNELS

- Laissez **refroidir**, retirez grilles et plaques pour les laver à part.
- Utilisez un **dégraissant four** adapté ; pour les fours mixtes, lancez le **cycle de nettoyage automatique** avec les pastilles prévues.
- Nettoyez le **joint de porte** et le verre ; ne noyez jamais l'électronique ni les sondes.
- Détartrez la **chaudière vapeur** selon la dureté de l'eau.

### HOTTES & FILTRES

- Dégraissez les **filtres** (à chocs / cassettes) très régulièrement : trempage dégraissant ou lave-vaisselle.
- La graisse accumulée est un **risque d'incendie** majeur : ne la laissez jamais s'installer.
- Nettoyez les surfaces, le caisson et contrôlez **l'éclairage** et le moteur d'extraction.
- Faites **ramoner les conduits** d'extraction par un professionnel (obligation périodique).

## 10 · LES BASES DES NORMES D'HYGIÈNE

En restauration et métiers de bouche, l'hygiène repose sur la démarche **HACCP** et le **Paquet Hygiène** européen (règlement CE 852/2004). L'entretien du matériel en est un pilier : un équipement propre est la première barrière contre les contaminations.

### NETTOYER N'EST PAS DÉSINFECTER

**Nettoyer** retire les salissures visibles (graisses, résidus) ; **désinfecter** élimine ensuite les micro-organismes. Les deux étapes sont nécessaires, dans cet ordre. C'est la méthode **TACT** qui garantit l'efficacité :

**T**

Température de l'eau / du produit

**A**

Action mécanique (frotter)

**C**

Concentration du produit

**T**

Temps de contact respecté

## LES PRINCIPES CLÉS

- Respecter la **marche en avant** : pas de croisement entre le propre et le sale, le cru et le cuit.
- Suivre un **Plan de Nettoyage et de Désinfection** (quoi, quand, comment, avec quel produit, par qui).
- Tenir des **relevés et une traçabilité** (températures, nettoyages, réception).

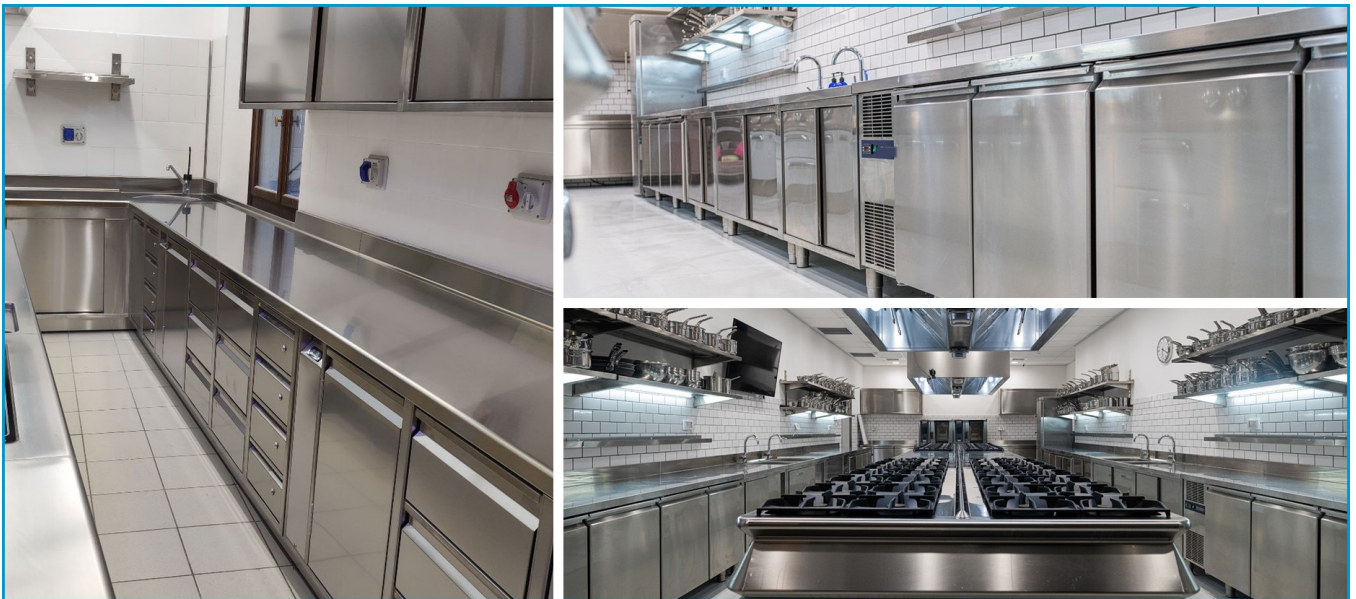
## LES BONS PRODUITS

- Utiliser des produits **agréés contact alimentaire**, normés (ex. EN 1276 bactéricide).
- Respecter **dosage et temps de pose** indiqués par le fabricant.
- **Rincer** les surfaces en contact avec les aliments après désinfection si requis.
- Former et sensibiliser le **personnel** aux gestes d'hygiène.

### Besoin d'un conseil ou d'un équipement adapté à votre activité ?

Europrojet vous accompagne du choix du matériel à sa maintenance. Découvrez notre gamme et demandez votre étude personnalisée sur [www.europrojet.fr](http://www.europrojet.fr).

## LE FROID & L'INOX PROFESSIONNELS, SIGNÉS EUROPROJET



Tables réfrigérées, agencement inox sur mesure et lignes de cuisson – de l'étude à l'installation.

Document d'information à caractère indicatif et non exhaustif, établi à partir de la réglementation en vigueur à la date de rédaction (mai 2026). Il ne se substitue ni aux textes officiels applicables, ni aux préconisations du fabricant de chaque appareil. Vérifiez toujours l'étiquetage des denrées et les notices constructeur.  
– Europrojet, Provocateur de froid.