

ANNEXE B

GAMMES DE MAINTENANCE

MATERIEL DE CUISSON

MATERIEL DE CUISSON ELECTRIQUE
-Mise à l'arrêt des appareils de cuisson.
-Vérification des organes de protection électriques.
-Vérification des organes de sécurité.
-Contrôle des résistances et des connexions électriques.
-Vérification et suppression, si nécessaire des fuites sur circuit d'eau.
-Vérification des fermetures de portes et couvercles.
-Vérification des basculements de cuve, graissage vis et paliers.
-Contrôle du TH de l'eau.
-Vérification générale des générateurs de vapeur, détartrage si nécessaire, dans le cas où le traitement de l'eau est confié au PRESTATAIRE (établissement d'un devis dans le cas contraire).
-Remise en service de l'installation.
-Contrôle des températures et programmations.
-Essais des organes de sécurité.

MATERIEL DE CUISSON GAZ
-Mise à l'arrêt des appareils de cuisson.
-Vérification et réglage des robinets gaz.
-Vérification des fuites de gaz.
-Contrôle de l'état des brûleurs.
-Remise en service de l'installation.
-Vérification des sécurités des brûleurs.
-Réglages des brûleurs si nécessaire.
-Vérification et suppression, si nécessaire des fuites sur circuit d'eau.
-Vérification des fermetures de portes et couvercles.
-Vérification générale des générateurs de vapeur, détartrage si nécessaire, dans le cas où le traitement de l'eau est confié au PRESTATAIRE (établissement d'un devis dans le cas contraire).
-Vérification des basculements de cuve, graissage vis et paliers.

MATERIEL DE PREPARATION
-Contrôle de l'état général du matériel.
-Vérification des sécurités motrices.
-Vérification des sécurités utilisateurs et réglage si nécessaire.
-Vérification de l'état des couteaux, disques et accessoires.
-Vérification et graissage, si nécessaire des guides et coulisseaux.
-Vérification des niveaux d'huile des réducteurs et appoint si nécessaire.
-Vérification de l'état mécanique du matériel.

MATERIEL DE MECANIQUE
-Contrôle de l'état général du matériel.
-Graissage.
-Vérification des roulements.
-Vérification des engrenages.
-Vérification de l'usure des axes.
-Vérification de l'usure des goupilles.
-Vérification de l'état des vis de fixation.

MATERIEL DE LAVERIE
-Contrôle de l'état général du matériel.
-Vérification du bon fonctionnement des pompes.
-Vérification du bon fonctionnement des électrovannes.
-Vérification du tableau électrique.
-Vérification des bras de lavage.
-Vérification des bras de rinçage.
-Vérification de toutes les sécurités

MATERIEL
-Changement des ampoules des désinsectiseurs au minimum 1 fois tous les 2 ans
-Changement des ampoules des armoires à couteaux au minimum 1 fois/an.

ANNEXE B

GAMMES DE MAINTENANCE

MATERIEL DE REFROIDISSEMENT

MATERIEL FRIGORIFIQUE

-Mise à l'arrêt de l'installation.
-Vérification des condenseurs et des évaporateurs, nettoyage.
-Vérification générale du matériel électrique.
-Remise en service de l'installation.
-Essais des alarmes de température. En concertation avec le service électrique de l'epsmd
-Vérification et réglage des pressostats.
-Vérification des niveaux d'huile des compresseurs.
-Contrôle de la charge en réfrigérant, recherche et suppression des fuites.
-Vérification des fermetures de portes.
-Vérification des étanchéités de portes.
-Vérification des organes de sécurité liés à l'utilisation du matériel

ANNEXE B

GAMMES DE MAINTENANCE

OFFICE DE RESTAURATION

MATERIEL DE CUISSON ELECTRIQUE
-Mise à l'arrêt des appareils de cuisson.
-Vérification des organes de protection électriques.
-Vérification des organes de sécurité.
-Contrôle des résistances et des connexions électriques.
-Vérification des fermetures de portes et couvercles.
-Remise en service de l'installation.
-Contrôle des températures et programmations.
-Essais des organes de sécurité.

MATERIEL DE LAVERIE
-Contrôle de l'état général du matériel.
-Vérification du bon fonctionnement des pompes.
-Vérification du bon fonctionnement des électrovannes.
-Vérification du tableau électrique.
-Vérification des bras de lavage.
-Vérification des bras de rinçage.
-Vérification de toutes les sécurités.

MATERIEL FRIGORIFIQUE
-Mise à l'arrêt de l'installation.
-Vérification des condenseurs et des évaporateurs, nettoyage.
-Vérification générale du matériel électrique.
-Remise en service de l'installation.
-Essais des alarmes de température. En concertation avec le service électrique de l'epsmd.
-Vérification et réglage des pressostats.
-Vérification des niveaux d'huile des compresseurs.
-Contrôle de la charge en réfrigérant, recherche et suppression des fuites.
-Vérification des fermetures de portes.
-Vérification des étanchéités de portes.
-Vérification des organes de sécurité liés à l'utilisation du matériel.