

ANNEXE 1 – DESCRIPTIF DES OPERATIONS DE MAINTENANCE:

Maintenance cuisson gaz et électrique

ANNUELLE

Contrôle de l'étanchéité des circuits gaz et eau
Contrôle des fermetures des portes et couvercles
Contrôle des basculements de cuve, graissage vis et paliers
Contrôles des températures, programmations et régulations
Contrôle des résistances électriques (mesure d'intensité, câblage, contacteurs)
Contrôle de l'étanchéité des canalisations gaz des appareils
Contrôle du bon fonctionnement des organes de sécurité, thermostats, pressostats, thermocouples de sécurités
Suppression des fuites éventuelles
Resserrage des connexions électriques
Vérification des moteurs électrique
Nettoyage des bruleurs, veilleuses et réglages si nécessaire
Vérification, graissage et réglage des vannes de gaz
Vérification des fermetures de portes de fours (état des joints, système de fermeture, niveau)
Contrôle de l'état des injecteurs, venturis et brûleurs gaz (nettoyage si nécessaire).
Contrôle de la qualité de l'eau (adoucisseur intégré ou externe).
Contrôle du fonctionnement des systèmes de sécurité (pressostats HP, thermostats de surchauffe).
Vérification du fonctionnement des sondes de température et régulateurs.
Contrôle des systèmes de nettoyage automatique (pompe, filtres, électrovannes, chaudière, durites).
Contrôle des systèmes d'humidification (pompes, électrovannes, absence de fuites).
Vérification de la continuité de mise à la terre.
Vérification de la cinématique des couvercles, cuves et fin de course (sécurité ouverture/fermeture).
Vérification des robinetteries de remplissage (étanchéité, fin de course).
Contrôle du fonctionnement des ventilateurs, turbines et extractions (joints, absence de vibrations).

Vérification générale des matériels de préparation :

Vérification de l'état des couteaux, disques et accessoires
Vérification et graissage, si nécessaire, des guides et coulisseaux
Vérification de l'état mécanique du matériel
Vérification de l'état d'huile des réducteurs et appoint si nécessaire
Contrôle des sécurités électriques et continuité de terre

Maintenance laverie ANNUELLE

Vérification et réglage des organes de régulation (thermostat, pressostat, sécurités)
Contrôle des équipements filtres sur arrivée d'eau et nettoyage
Contrôle d'étanchéité des durites et taux d'usure
Contrôle des connexions électriques et resserrage
Contrôle des thermostats de régulation

Contrôle des organes de sécurité (portes, disjoncteurs)
Contrôle des rideaux de séparation de zone
Contrôle de l'état d'entartrage des machines et détartrage si nécessaire
Démontage et nettoyage des gicleurs lavage et rinçage
Rapport de maintenance détaillé
Contrôle de l'état du convoyeur
Vérification des protections électrique, des sécurités de portes
Contrôle des températures des différentes zones (prélavage, lavage, rinçage, séchage)
Inspection visuelle des éléments chauffants.
Vérification des intensités et de l'isolement.
Contrôle des vitesses d'avancement.
Vérification des jeux et guidages de portes, ressorts de rappel.
Contrôle des électrovannes et filtres.
Étanchéité des cuves, raccords et tuyaux

Convoyeur à plateau :

Contrôle de l'état général du matériel
Vérification de la tension des chaînes et des cordes et du niveau d'huile des réducteurs
Graissage des paliers et engrenages
Vérification des sécurités moteurs, roulements et cardans
Contrôle des sécurités de fin de course et des arrêts d'urgence

Maintenance équipements frigorifiques

SEMESTRIELLE

Contrôle des prises de glace éventuelles de l'évaporateur
Contrôle des ventilateurs (nettoyage des hélices avec anti bactérien)
Graissage des moteurs et paliers
Contrôle du fonctionnement des détendeurs et réglages éventuels
Contrôle des condenseurs et nettoyage à l'aide produit dégraissant puissant
Contrôle des évaporateurs et nettoyage avec anti- bactérien
Contrôle des fuites de réfrigérant (test d'étanchéité selon réglementation)
Contrôles des pressions de fonctionnement
Contrôle des températures et essais des alarmes
Vérification de la charge en fluide frigorigène
Vérification de la tension et des intensités absorbées par les moteurs, résistances, compresseurs.
Contrôle du bon fonctionnement de la ventilation et des écoulements d'eau.
Vérification des dégivrages et des pendules.
Nettoyage et désinfection des grilles, condenseurs et évaporateurs

Maintenance des évaporateurs et des chambres froides

SEMESTRIELLE

Contrôle des prises en glace éventuelles de l'évaporateur
Contrôle des ventilateurs et graissage
Contrôle du fonctionnement des détendeurs et réglages
Contrôle des fuites de réfrigérant, rendre étanche le circuit
Contrôle des écoulements d'eau de dégivrage
Contrôle des températures des chambres froides, avec étalonnage des thermomètres

Vérification des fermetures et des étanchéités de portes
Vérification des organes de sécurité liés à l'utilisation du matériel
Contrôle des fuites de réfrigérant
Contrôle et nettoyage du condenseur à air
Vérification des temps de dégivrage
Vérification et contrôle des dégivrages, réglage si nécessaire

Vérification générale des cellules de réfrigération rapide et de la climatisation :

Contrôle générale de fonctionnement des cellules (étanchéité des portes, sonde de régulation, roulement et courroies des ventilateurs, etc.)
Contrôle général de la climatisation des locaux de préparation et poubelle

Vérification générale électrique :

Resserrage des bornes
Vérification de la tension et des intensités absorbées par les moteurs, compresseurs et résistances
Contrôle générale des masses
Vérification des protections (fusibles, disjoncteur, relais thermiques)

Maintenance préventive des thermoscelleuses et matériel électromécanique
ANNUELLE

Vérification de la tension des chaînes du convoyeur et lubrification
Vérification et réglage des supports des détecteurs de barreaux
Nettoyage graissage
Contrôle et réglage de l'outillage
Contrôle et réglage des guides-film
Réglage du système pneumatique
Vérification de l'étanchéité des organes du circuit pneumatique
Contrôle nettoyage et réglage des cellules
Contrôles électriques et contrôle des éléments chauffants

Maintenance préventive et corrective des chariots repas de remise en
température
SEMESTRIELLE

Contrôle des températures (froid)
Contrôle des pressions de fonctionnement
Recherche des fuites
Contrôle de la charge en fluide frigorigène
Nettoyages des condensateurs et évaporateurs
Contrôle du bon fonctionnement de la ventilation
Vérification des écoulements d'évacuation d'eau
Contrôle des intensités absorbées
Contrôle des masses
Resserrage des bornes électriques

Un seul chariot sera mobilisé à la fois