

## HOPITAL MARIN Chambres froides

### Bâtiment cuisine

Détails des prestations	Fréquences							Observations
Chambres froides positives et négatives, sas positifs, cellules de refroidissement, armoire réfrigérée, banque réfrigérée	J	H	M	T	S	A	B	Dans la cuisine pièces de préparation et de stockage
Nettoyage et contrôle condenseurs				X				
Nettoyage et contrôle évaporateurs				X				
Nettoyage bacs de condensats évaporateurs				X				
Essais de fonctionnement des sécurités			X					
Vérification du fonctionnement		X						
Contrôle échauffement compresseurs			X					
Contrôle échauffement ventilateurs			X					
Contrôle des détendeurs			X					
Vérification des points de consignes et ajustement			X					
Contrôle de l'étanchéité des circuits						X	X	
Vérification des valeurs des sondes					X			
Contrôle des températures et pressions d'évaporation sur les circuits haute et basse pression		X				X	X	

### Prestations communes

Electricité	J	H	M	T	S	A	B	
Contrôle tension et intensité de tous les matériels						X		Suivant données constructeur
Contrôle et resserrage de toutes les connexions						X		
Contrôle des contacteurs et discontacteurs						X		
Contrôle d'échauffement			X					
Remplacement lampes de signalisation							X	
Contrôle des sécurités, des alarmes et des protections			X					
Contrôle d'isolement des différents équipements : moteurs...						X		
Vérification de la tenue des mises à la terre						X		

Générique	J	H	M	T	S	A	B	
Nettoyage des locaux et enlèvement des déchets			X					Après interventions
Contrôle des divers thermomètres, manomètres, pressostats et télécommandes			X					
Vérification des circuits hydrauliques						X		
Dépannages des installations							X	Tous les jours de la semaine, samedis, dimanches et jours fériés 24h/24
Révision générale de tout le matériel						X		
Suivi des camets de maintenance	X	X	X	X	X	X	X	A chaque intervention
Signalement de la présence du technicien aux ST	X	X	X	X	X	X	X	A chaque intervention avec remise d'une feuille d'intervention aux ST

**J:** journalier    **H:** hebdomadaire    **M:** mensuel    **T:** trimestriel    **S:** semestriel    **A:** annuel    **B:** autant que de besoins