

Prestations de nettoyage, dégraissage et désinfection des circuits d'extraction de buées grasses des cuisines de certains établissements du GHT Limousin

CCTP – Annexe 1 – Lot 10

-

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : BRIVE

**Contact : Service Restauration – M/ DEPLECHIN – Tél : 05 55 92 79 20
ou M CORNET – Tel : 05-55-92-77-75**

Jours et heures ouverts du CH : 08h / 16h

Sites concernés : UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

Localisation : BATIMENT 24

Fréquence d'intervention : 1 par mois

Descriptif des équipements :

1- LOCAL DE CHAUFFE:

Marmites:

- 1 hotte murale avec système à induction
- 1 jupe inox (6m x 1m)
- 13 filtres
- 2 obturateurs avec récupérateur à graisse et vis de vidange

Four légumes et viandes :

- 1 hotte centrale
- 1 jupe inox sur four (environ 3mx2m)
- 11 filtres
- 3 obturateurs avec récupérateur à graisse et vis de vidange

Sauteuse 3 :

- 1 hotte avec système à induction
- 1 jupe inox (3m x 1m)
- 4 filtres
- 4 obturateur avec récupérateur à graisse et vis de vidange

Pianos de cuisson :

- 1 hotte centrale avec système à induction
- 1 jupe inox sur piano (environ 5m x 2m)
- 17 filtres
- 5 obturateurs avec récupérateur à graisse et vis de vidange

2- LOCAL PATISSERIE :

- 1 hotte murale
- 1 jupe inox "hotte pâtisserie" (environ 1,5m x 2m)
- 4 filtres
- 1 obturateurs

3- LOCAL DIETETIQUE :

- 1 hotte murale
- 1 jupe inox (environ 1,5m x 2m)
- 6 filtres

4- LOCAL LAVERIE :

- 1 hotte murale
- 1 jupe inox (environ 1,5m x 1,5m)
- 3 filtres à lamelles
- 2 obturateurs

Localisation : **LOCAL TECHNIQUE (bâtiment 24)**

Fréquence d'intervention : **1 fois par semestre**

Descriptif des équipements :

- 5 extracteurs avec trappes installée boulonnée

Sites concernés : **SELF Centre Hospitalier**

Localisation : **BATIMENT 1**

Fréquence d'intervention : **1 fois par mois**

Descriptif des équipements :

- 1 hotte centrale inox (3m x 2m)
- 2 x 4 filtres à choc
- 2 gaines d'extraction diam.400 en extérieur
- 1 gaine d'extraction horizontale
- 1 caisson d'extraction
- 1 hotte four inox (2,5m x 1,2m)
- 4 filtres + 1 obturateur
- 1 gaine verticale d'extraction
- 1 moteur escargot