

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 3

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : LA SOUTERRAINE

Contact technique : atelier@ch-lasouterraine.fr

M DUFAYET – Tél : 05.55.89.59.01

Contact administratif : sophie.menoux@ch-lasouterraine.fr

Mme MENOUX – Tél : 05.55.89.58.07

Jours et heures ouverts du CH : Du lundi au vendredi de 08h00 à 17h00

Sites concernés : CH La Souterraine

Localisation : Cuisine

Fréquence d'intervention : 1 fois par an

Descriptif des équipements et spécificités de/des installation(s)

1 Hotte centrale de cuisson double flux

14 filtres à chocs

1 gaine d'extraction verticale et horizontale

1 trappe de visite sur gaine de rejet partie dégraissage

1 trappe de visite sur gaine de soufflage

1 Hotte murale four

6 filtres à chocs

1 gaine d'extraction verticale et horizontale

1 caisson d'extraction sur toit terrasse

1 Hotte murale de plonge

4 filtres de plonges

1 gaine d'extraction verticale et horizontale

1 trappe de visite sur gaine de rejet partie plonge

1 caisson d'extraction sur toit terrasse