

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 8

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : ESQUIROL

Contact technique : patrick.lavaure@ch-esquirol-limoges.fr

M. Patrick LAVAURE – Tél : 05 55 43 10 60

Contact administratif : celine.sartout@ch-esquirol-limoges.fr

Mme Céline SARTOUT– Tél : 05 55 43 10 60

Conditions d'interventions : du lundi au vendredi à partir de 15h00

Sites concernés :

CH Esquirol

Localisation :

15 rue de Dr Marcland, 87000 Limoges

Fréquence d'intervention :

Semestrielle

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

1 plafond filtrant d'environ 13m x 6m, non démontable, à nettoyer avec un outil spécifique, moteur au-dessus, gaine d'extraction fortement encrassée, plafond marque Air Desbonnets.
1 hotte de cuisine "diététique", composée de 2 grilles et 2 obturateurs, moteur intégré, marque VIM

1 hotte de plonge composée de 4 grilles, moteur intégré, marque VIM

1 hotte "désinfection" composée de 11 filtres, moteur intégré, marque VIM

1 hotte préparation self, composée de 5 filtres et 3 obturateurs, moteur intégré, marque Saftair

1 hotte snack composée de 2 filtre et 1,5 obturateurs, moteur intégré

1 hotte plonge composée de 3 filtres et 2 obturateurs, moteur intégré, marque Saftair

1 hotte plonge composée de 1 filtre, moteur intégré, marque Saftair