



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO 12

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

Completo di schede con le minime operazioni specifiche per ogni singola attrezzatura

INDICAZIONI GENERALI

Si devono intendere interventi di manutenzione preventiva le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso delle apparecchiature.

Gli interventi in oggetto devono essere periodici e continuativi e devono comprendere:

- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti elettrici interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti idraulici acqua e gas, interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Pulizie accurate, disincrostazioni e sgrassaggi di tutte le parti interessate;
- Grafitaggio ed oliatura di tutte le parti interessate;
- Verifica temperature di esercizio di tutte le apparecchiature;
- Verifica di tutti i sistemi di sicurezza;

Si rimanda alle schede allegate per la lista delle minime operazioni specifiche richieste, da effettuare in manutenzione preventiva sulle attrezzature. L'I.A. può implementare le operazioni descritte con altre ritenute utili per il buon funzionamento delle apparecchiature in dotazione.

L'I.A. deve compilare per ogni cucina e terminale per cottura di pasta e riso di proprietà pubblica un registro di manutenzione ordinaria, formato da una scheda predisposta dal Comune per ogni attrezzatura presente, su cui vanno indicate, a cura dell'I.A., le caratteristiche delle macchine, l'ubicazione, il numero d'inventario, eventuali annotazioni, e gli interventi ordinari eseguiti con la relativa tempistica.

Ogni intervento, effettuato a cadenza semestrale, deve essere datato e firmato dal tecnico esecutore sul registro di manutenzione. Il registro originale deve essere custodito presso ogni sede produttiva e può essere visionato in ogni momento da un rappresentante del Comune. In caso di guasto delle attrezzature l'I.A. deve provvedere alla riparazione delle stesse entro 24 ore o eventualmente inviare crono programma se la riparazione prevedesse tempi tecnici maggiori.

Nel caso in cui un'attrezzatura non fosse più riparabile o non fosse più conforme alle normative vigenti, l'I.A. deve provvedere alla sostituzione della stessa con un'altra di pari o superiori caratteristiche tecniche, a basso consumo energetico, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE, ossia classe A+ per frigoriferi e congelatori e classe A per lavastoviglie e forni. previa approvazione del Comune.

L'I.A. è tenuta inoltre a dare tempestiva comunicazione al Comune dell'avvenuta sostituzione, a fornire tutti i dati necessari per l'aggiornamento inventariale, a sostituire la scheda del registro presente nella cucina e provvedere allo smaltimento dell'attrezzatura fuori uso. L'I.A. è tenuta a provvedere ad inoltrare l'ordine di acquisto entro tre giorni dalla verifica del guasto e a dare tempestiva comunicazione dei tempi di consegna della nuova attrezzatura.

Qualora qualche attrezzatura presente sulle cucine non fosse ricompresa tra quelle inserite nel presente allegato, l'I.A. è tenuta a predisporla e sottoporla al Comune per l'approvazione ed ad inserirla nel registro di manutenzione.

L' I.A. deve comunicare il nominativo della Ditta a cui affida il servizio di manutenzione attrezzature. Tale ditta deve avvalersi di tecnici specializzati con almeno tre anni di comprovata esperienza nella manutenzione degli elettrodomestici industriali. Qualsiasi variazione rispetto a quanto indicato in sede di offerta deve essere tempestivamente comunicata..

Il registro di manutenzione deve essere depositato presso ogni cucina e terminale per cottura di pasta e riso di proprietà pubblica entro e non oltre un mese dall'avvio del servizio. Qualsiasi inadempienza verrà sanzionata secondo quanto previsto dalle penalità contrattuali di cui all'allegato n. 14.

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Abbattitore di temperatura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo cerniere e chiusura porta									
Controllo cerniere e chiusura porta									
Controllo ventilatore cella									
Controllo ventilatore condensatore									
Controllo temperatura cella									
Pulizia condensatore									
Pulizia evaporatore									
Controllo parametri scheda									
Controllo carica refrigerante e tenuta del circuito									
Controllo livello olio compressore									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Affettatrice

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo funzionamento affilatoio									
Controllo distanza fra lama e protezione paralama									
Lubrificazione zone scorrimento carrello e pressamerce									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Armadio inox

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno Scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica cerniere									
Controllo stabilità ripiani									
Controllo serraggio bulloneria									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Bilancia

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica livello olio ammortizzatore									
Verifica con pesi campione									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Brasiera a gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre 1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio viti e meccanismi ribaltamento vasca									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo circuito idraulico									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Brasiera a gas con mescolatore

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo livello olio pompa e tenuta circuito oleodinam									
Controllo funzionamento micro coperchio/riscaldamento									
Verifica usura spatole di raschiamento vasca									
Controllo e ingrassaggio mozzo aggancio mescolatore									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetti e raccorderia impianto idraulico									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto a gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Brasiera elettrica

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo funzionamento di- spositivi di comando									
Verifica funzionamento microinterruttore vasca									
Ingrassaggio molle bilan- ciamento coperchio									
Ingrassaggio viti e meccani- smi ribaltamento vasca									
Controllo circuito idraulico									
Controllo assorbimento elet- trico									
Controllo integrità cablag- gio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

--	--

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cappa

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica stato pulizia filtri									
Controllo impianto di illuminazione									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Carrello bagnarina

Caratteristiche dell'attrezzatura Marchio **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo e lubrificazione ruote									
Controllo assorbimento elettrico									
Disincrostazione vasca									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA

Carrello statico

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N ° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo e lubrificazione ruote									
Controllo stabilità piani di appoggio									
Controllo struttura portante									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cella frigorifera

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
 Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo temperatura cella									
Controllo guarnizione tenuta porta									
Controllo chiusura porta: maniglia e riscontro									
Pulizia condensatore									
Verifica sbrinamento evaporatore									
Controllo carica refrigerante e tenuta del circuito									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Centrifuga per verdure

Caratteristiche dell'attrezzatura: MarchioModello Matricola

Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica funzionalità dispositivi di comando									
Verificare arresto cesto all'apertura del coperchio									
Estrazione cesto e pulizia vasca									
Lubrificazione albero collegamento cestello									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Controllo serraggio bulloni di ancoraggio al pavimento									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Cucina a gas + forno

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivi di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinetti di sicurezza gas									
Pulizia rubinetti sicurezza gas									
Controllo cerniere portina forno									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore forno									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA

Cucina elettrica + forno

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo assorbimento delle piastre elettriche									
Controllo assorbimento resistenze forno									
Controllo termostato forno e lampada spia									
Verifica chiusura cerniere portina forno									
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cuocipasta elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ModelloMatricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo funzionamento di- spositivi comando e controllo									
Verifica tenuta raccorderia im- pianto idraulico									
Controllo e pulizia della sonda di livello acqua									
Disincrostazione fondo vasca									
Disincrostazione boiler									
Controllo chiusura e serraggio cerniere portine									
Pulizia filtro meccanico ingres- so acqua									
Controllo assorbimento elettri- co									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cuocipasta gas automatico ribaltabile

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo e pulizia sonde livello acqua									
Ingrassaggio rubinettoni scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Disincrostazione fondo vasca									
Ingrassaggio supporti albero ribaltamento cestello									
Controllo fine corsa attuatore movimentazione cesto									
Controllo rubinetteria e raccordi idraulici									
Pulizia filtro meccanico ingresso acqua									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									

Data	Osservazioni:
-------------	----------------------

SCHEMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cuocipasta gas manuale

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Controllo rubinetteria idraulica e scarico									
Disincrostazione fondo vasca									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Controllo cerniere portina armadio									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Cutter mescolatore

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Estrattore.....

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo assorbimento motore									
Pulizia ventola motore									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Fornellone a gas a pavimento

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivi di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinetti di sicurezza gas									
Pulizia rubinetti di sicurezza gas									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Controllo dispositivi di comando e temperatura cella									
Controllo tubo scarico cella									
Pulizia componenti circuito di umidificazione									
Controllo assorbimento resistenze									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Verifica temperatura cella e termostato									
Controllo efficienza tubo scarico cella									
Pulizia componenti circuito di umidificazione									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Controllo e pulizia bruciatori									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione vapore elettrico

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N ° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Controllo posizione e pulizia bulbo termostato cella									
Verifica dello stato di pulizia delle sonde di livello									
Controllo temperatura cella e boiler									
Disincrostazione generatore di vapore									
Controllo efficienza condotti scarico cella/boiler/v. racc. condensa									
Controllo serraggio terminali dei contattori									
Controllo raccordi e componenti circuito idraulico									
Pulizia filtro ingresso acqua e filtrino elettrovalvola									
Controllo assorbimento resistenze									
Controllo cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEMA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Forno convezione vapore gas

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo guarnizione e meccanismo chiusura porta									
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatori									
Controllo posizione e pulizia bulbo termostato cella									
Verifica dello stato di pulizia delle sonde di livello									
Controllo temperatura cella e termometro									
Controllo efficienza tubo scarico cella									
Disincrostazione generatore di vapore									
Verifica tenuta guarnizione scambiatore toroidale									
Pulizia filtro ingresso acqua e filtrino elettrovalvola									
Verifica tenuta raccorderia impianto idraulico									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Frigorifero-cella

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizione tenuta porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Pulizia ventola interna con smontaggio e riposizionamento									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavacentrifuga verdure

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Controllo tenuta guarnizione oblò									
Controllo funzionamento dispositivo blocca porta									
Controllo efficienza tenuta valvola di scarico									
Controllo cinghia di trasmissione									
Controllo e registrazione micro sbilanciamento									
Verifica tenuta raccordi, guarnizioni e tubazioni									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo stato d'usura componenti meccanici									
Controllo funzionamento ammortizzatori									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavastoviglie

Caratteristiche dell'attrezzatura: MarchioModello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo dispositivi di comando e segnalazione									
Verifica rotazione getti di lavaggio e risciacquo									
Controllo temperatura vasca e boiler									
Disincrostazione vasca e getti di lavaggio									
Disincrostazione boiler									
Controllo pressione d'ingresso acqua									
Pulizia filtro ingresso acqua									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo scorrimento cappottina									
Integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavastoviglie con sportello

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Verifica rotazione getti di lavaggio e risciacquo									
Controllo dispositivi comando e segnalaz.									
Controllo temperatura vasca e boiler									
Disincrostazione vasca e getti di lavaggio									
Disincrostazione boiler									
Controllo pressione d'ingresso acqua									
Pulizia filtro ingresso acqua									
Pulizia filtrino elettrovalvola									
Controllo integrità cablaggio e comp. el.									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA

CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavatoio-lavandino

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1°semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2°semestre	1°semestre
Descrizione operazione									
Controllo gruppo miscelatore acqua									
Controllo raccorderia idraulica e sifone scarico									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Lavaverdura

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo valvola di scarico									
Controllo sistemi sollevamento e livello olio									
Prove di funzionamento sotto carico									
Controllo tenute albero motore e cuscinetti									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Mixer portatile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo usura coltelli									
Prove di funzionamento sotto carico									
Controllo integrità cavo di alimentazione									
Verifica tenuta carter accessorio frullatore									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Motoriduttore

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ModelloMatricola

.. Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Controllo usura coltelli									
Verifica serraggio viti (mozzo innesto, ect.)									
Controllo presenza olio nel riduttore (max 200 gr.)									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pelapatate

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica superficie abrasiva disco di pelatura									
Lubrificazione albero di trasmissione disco									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni :								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pensile

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola
Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo e lubrificazione rotelline portine									
Controllo stabilità tasselli di fissaggio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pentola riscaldamento el. indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo funzionamento di- spositivi di comando									
Verifica livello e manome- tro pressione intercapedine									
Ingrassaggio rubinettone scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilan- ciamento coperchio									
Controllo rubinetti e raccor- deria impianto idraulico									
Disincrostazione intercape- dine									
Controllo assorbimento elet- trico									
Controllo integrità cablag- gio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pentola riscaldamento gas diretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**

Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinettoni scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Pentola riscaldamento gas indiretto

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Verifica accensione e regolarità fiamma bruciatore									
Verifica dispositivo di sicurezza gas									
Ingrassaggio rubinettoni scarico vasca									
Ingrassaggio molle bilanciamento coperchio									
Controllo rubinetteria impianto idraulico									
Controllo funzionamento valvola intercapedine									
Ingrassaggio rubinetto di sicurezza gas									
Pulizia rubinetto sicurezza gas									
Disincrostazione intercapedine									
Controllo e pulizia bruciatore									
Controllo pressione del gas									
Verifica tenuta impianto gas dell'apparecchio									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA' / DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tagliaverdura

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Controllo dispositivi di comando e sicurezza									
Verifica tensione e stato d'uso della cinghia									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tavolo armadio

Caratteristiche dell'attrezzatura: **Marchio** **Modello** **Matricola**
Ubicazione **N° Inventario**

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo e lubrificazione rotelline portine									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tavolo neutro

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio ModelloMatricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo serraggio bulloneria									
Controllo ruote, ove presenti									
Data	Osservazioni:								

SCHEDA DI MANUTENZIONE PREVENTIVA
CUCINA DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' PUBBLICA.....

Tavolo refrigerato

Caratteristiche dell'attrezzatura: Marchio Modello Matricola

Ubicazione N° Inventario

Azienda	Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.		Anno scol.
	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre
Descrizione operazione									
Controllo temperatura cella									
Controllo cerniere e guarnizioni chiusura porta									
Controllo ventilatore condensatore									
Pulizia condensatore									
Controllo ventilatore cella									
Controllo cuscinetti di scorrimento cassette									
Controllo carica refrigerante									
Controllo integrità cablaggio e componenti elettrici									
Data	Osservazioni:								