

PRZEGLĄD I KONSERWACJA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

Zał. nr 1

Lp. Nazwa urządzenia	Wykaz czynności wg instrukcji	Częstotliwość przeglądów i konserwacji
1 Kocioł warzelny elektryczny blokowy Lozamet typ: L900.BKL.200.2 4 szt.	Konserwacja bieżąca i okresowa- zgodnie z instrukcją konserwacji i naprawy zawartą W Dokumentacji Techniczno-Ruchowej – pkt 5.	zgodnie z instrukcją konserwacji i naprawy – pkt.5
2 Patelnia elektryczna 4-palnikowy 900.KE-4 900.PE-05Ex 2 szt.	Przeгляд okresowy (ustalenie stopnia zużycia lub uszkodzenia elementów, części urządzenia): 1. elementów grzejnych 2. prawidłowości połączeń i jakość przewodów elektrycznych, 3. zespołu mechanizmu przychyłu, 4. stanu zegara sterującego i instalacji elektrycznej, 5. urządzenia sterującego elementami grzejnymi, 6. zużycie obudów stalowych, 7. jakości elementów izolacyjnych, 8. stanu pokryć antykorozyjnych, Konserwacja okresowa: 1. sprawdzenie prawidłowości działania poszczególnych elementów urządzenia, 2. sprawdzenie jakości przewodu zasilającego	1)-8) 1x rok
3 Trzon elektryczny 4-palnikowy 900.KE-4 2 szt.	1. sprawdzenie stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia (płyty grzejne, urządzenia sterujące płytami, obwody stalowe, elementy izolacyjne, itd.) 2. sprawdzenie jakości przewodu zasilającego 3. sprawdzenie działania poszczególnych elementów.	1) i 2) 1 x miesiąc 1) 1x rok 2)-3) 1x miesiąc

Arkusze

<p>4 Szybko-chładzarko-zamrażarka 20x1/1 GN 1 szt.</p>	<p>1. czyszczenie skraplacza agregatu chłodniczego 2. czyszczenie parownika</p>	<p>1) i 2) 1x 3 miesiące</p>
<p>5 Piec konwekcyjno-parowy Zanussi easy system 20GN 1/1 2 szt.</p>	<p>1. kompleksowy przegląd konserwacyjny 2. okresowe usuwanie kamienia 3. wymiana elementów jednorazowego użycia (np. żarówka pieca, uszczelki) 4. czyszczenie systemu odpływu, zespołu obrotowego systemu czyszczenia 5. czyszczenie wewnętrznej szyby drzwi 6. kontrola instalacji elektrycznej.</p>	<p>1) i 6) 1x rok 2)-5) w razie potrzeby</p>
<p>6 Wilk masarski W-130 BN 1 szt.</p>	<p>1. sprawdzenie ustawienia, wypoziomowania 2. sprawdzenie zespołów i elementów mechanicznych (przeprowadzenie smarowania, sprawdzenie napięcia pasków klinowych uszczelnienie wału napędu) 3. sprawdzenie układów elektrycznych, 4. ostrzenie elementów tnących (noży, sit)</p>	<p>1x pół roku</p>
<p>7 Mikser RM-60 Gastro 1 szt.</p>	<p>1. przegląd urządzenia 2) sprawdzić ilość smaru w przekładni planetarnej</p>	<p>1)-2) 1x 6 miesięcy</p>
<p>8 Maszyna do rozdrabniania jarzyn MKJ 250.5 1 szt.</p>	<p>1. sprawdzenie stanu paska wielorowkowego 2. sprawdzenie stanu plastikowego odrzutnika na wałku wyjścia 3. sprawdzić luzy łożyska wałka wyjściowego 4. sprawdzić stan instalacji elektrycznej 5. ostrzenie stępionych noży.</p>	<p>1) - 4) 1 x rok 5) w razie potrzeby</p>

Arkusz 1

<p>9 Maszyna wieloczynnościowa xBM20AS Elektrolux 1 szt.</p>	<p>1. smarowanie przekładni planetarnej 2. czyszczenie wnętrza maszyny z pyłu (za pomocą podciśnieniowego odsysacza) 3. sprawdzenie napięgu i stopienia zużycia paska napędowego 4. sprawdzenie działania systemu bezpieczeństwa urządzenia 5. sprawdzenie stanu części elektrycznych i kabla zasilania 6. ostrzenie ostrzy narzędzi tnących 7. sprawdzić stan końcówek śruby podającej i grubość dziurkowanych tarcz</p>	<p>1) – 5), 7) 1x rok 6) w razie potrzeby</p>
<p>10 Krajalnica Ma-Ga A2-812 1 szt. Krajalnica Ma-Ga S712p 1 szt.</p>	<p>1. smarowanie 2. konserwacja ostrzarki 3. okresowe ostrzenie noża krojącego żywność</p>	<p>1) 1 x 3 miesiące 2) 1x 3 miesiące 3) w razie potrzeby</p>
<p>11 Obieraczka do ziemniaków OZ 15x2 1 szt.</p>	<p>1. regulacja napięgu pasów klinowych 2. smarowanie łożyska silnika smarem stałym Ł T-1 i wymiana smaru 3. wymiana segmentów i talerzy obieraczki 4. sprawdzenie połączeń elektrycznych</p>	<p>1) i 4) okresowo 2) po ok 2000 godz. pracy silnika 3) w przypadku zużycia wykładziny ścierniej</p>
<p>12 Maszynka do mielenia mięsa Hendi 350M 1 szt.</p>	<p>1. przeprowadzenie pomiaru oporności uziemienia i oporności izolacji 2. przegląd maszynki do mięsa i jej podstawowych części</p>	<p>1 x rok 1x pół roku</p>

Arkusze 1

<p>3. oczyszczenie styków rozrusznika magnetycznego 4. kontrola stanu gwintów mocowania maszyny 5. kontrola instalacji elektrycznej 6. kontrola stanu noży i sitek (po 50 godz. pracy)</p>		1X miesiąc
<p>13 Szafy chłodnicze/mroźnicze DM-92104, DM-92108 7 szt. Lodówka 850000-1szt. Szafa chłodn. S-7111-2szt. Szafa chłodn. Afinox-2szt. Szafa chłodn. 880602-2szt. Szafa chłodn. S-147-1szt. Komora chłodnicza – 1 szt. Zamrażarka 883466 -1szt. Zamrażarka Libherr-2szt. Szafa mroźnicza CF1300-1 szt. Szafa mr.MBF-1szt. Komora mroźnicza – 1 szt.</p>	<p>1. czyszczenie skraplacza agregatu (miękka szczotką lub odkurzaczem) 2. wymiana świetlóweki 3. sprawdzenie i konserwowanie części elektrycznych (sprawdzenie połączenia zacisków i styków elektrycznych) 4. sprawdzenie sprężarki, skraplacza, parownika, automatyki, parametrów pracy, szczelności układu, prawidłowej ilości czynnika</p>	<p>1) 1xmiesiąc (sz.mr. 1x4m-ce) 2) w razie potrzeby 3)i 4) 1x pół roku</p>
<p>14 Maszyna szorująco-zbierająca Gaia 50C 1 szt.</p>	<p>1. sprawdzenie stanu szczotek węglowych w silniku 2. sprawdzić stan gum listwy zbierającej, gumowej osłony szczotki, drożność układu zasysającego</p>	<p>1x pół roku 1X miesiąc</p>
<p>15 Zmywarka Elektrolux EPPWELG 1 szt.</p>	<p>Okresowa konserwacja: 1. usunąć kamień z bojlera, wewnętrznych powierzchni zbiornika oraz orurowania 1xrok 2. konserwacja wewnętrznej węża perystaltycznego dozownika nabywacza i detergentu 3. czyszczenie filtra wody oraz filtra zabezpieczającego zawór elektromagnetyczny 4. usunięcie kamienia z dyszy do mycia i płukania. 5. ogólna kontrola urządzenia.</p>	<p>1)-3) – 1xrok lub 2xrok 4) – 1 x miesiąc 5) co 20 000 cykli</p>

Arkusze

<p>16 Lampa owadobójcza UV Hendi 1 szt.</p>	<p>1.kontrola stanu wtyczki i kabla. 2. wymiana świetlówki</p>	<p>1) 1 x rok 2) w razie potrzeby</p>
<p>17 Wózek bemarowy DM-98222/2 – 9 szt.</p>	<p>1.okresowa konserwacja urządzenia (sprawdzenie działania poszczególnych elementów urządzenia)</p>	<p>1) 1x rok</p>
<p>18 Maszyna do formowania kotłów NILMA MS/3 -1 szt. 1 szt.</p>	<p>1.sprawdzenie poziomu oleju w skrzyni przekładniowej 2.sprawdzenie działania poszczególnych elementów urządzenia</p>	<p>1)-2) 1 x 6 miesięcy</p>
<p>19 Naświetlacz bakteriobójczy do jaj Typ NB-2 1 szt.</p>	<p>1.sprawdzenie przewodu zasilającego 2.wymiana lamp UV</p>	<p>1) 1x rok 2) po upływie 7 500 godzin pracy</p>
<p>20 Półautomatyczna stacja zmiękczenia wody Mijar (przy piecach konw.-par.) 2 szt.</p>	<p>1.przeprowadzenie konserwacji głowicy sterującej 2.wykonanie przeglądu technicznego całej stacji uzdatniania wody</p>	<p>1)-2) 1x rok</p>
<p>21 Mikser ręczny CMP 350WV 1 szt. Mikser Dynamic senior 1 szt. Mikser Waring WSB60E 1 szt.</p>	<p>1.sprawdzenie: noża tnącego, pierścienia uszczelniającego, stanu uszczelek przycisków, stanu korpusu miksera, systemu bezpieczeństwa, stanu kabla zasilającego, wtyczki.</p>	<p>1) 1 x rok</p>
<p>22 Kofleciarka Primax</p>	<p>1.sprawdzenie stanu technicznego</p>	<p>1) 1 x miesiąc</p>

Arkusze

<p>23 Pakowarka próżniowa profi line 300mm Hendi -975268</p>	<p>1. sprawdzenie stanu technicznego</p>	<p>1) 1 x rok</p>
<p>24 Zmiękcacz wody LT8 (zainstalowany przy kotłach warzelnych elektrycznych) 4 szt.</p>	<p>Zgodnie z instrukcją obsługi obsługi: 1. regeneracja żywicy. 2. wymiana żywic kationowych.</p>	<p>1) co 2 tygodnie 2) po ok. 5-7 latach</p>