

**WYKAZ SPRZĘTU KUCHENNEGO
OBJĘTEGO STAŁĄ KONTROLĄ I OKRESOWĄ KONSERWACJĄ**

Wraz z ilością minimalnych czynności konserwacyjnych

1. URZĄDZENIA CHŁODNICZE 5 szt.

- szafa chłodnicza 1200 l – 3 szt.
- szafa chłodnicza 1400l – 2 szt.

Miejsce użytkowania	Urządzenie	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	Szafa chłodnicza	3 szt.
Magazyn mięsny	Szafa chłodnicza	2 szt.

Zakres czynności:

- sprawdzenie stanu oleju 1 raz/kwartał
- czyszczenie skraplacza 1 raz/kwartał
- sprawdzenie drożności spływu skroplin 1 raz/kwartał
- sprawdzenie zabezpieczenia termicznego sprężarek 1 raz/kwartał
- sprawdzenie połączeń elektrycznych i mechanicznych 1 raz/kwartał
- sprawdzenie pracy wentylatora parownika i skraplacza 1 raz/kwartał
- sprawdzenie stanu zalodowienia parownika 1 raz/kwartał
- sprawdzenie zabezpieczenia termicznego wentylatora 1 raz/kwartał
- sprawdzenie stanu czynnika chłod. ewentualne dopuszczenie 1 raz/kwartał
- sprawdzenie grzałek sprężarki 1 raz/kwartał
- regulacja presostatu i wyłącznika ciśnienia 1 raz/pół roku
- sprawdzenie automatyki sterującej 1 raz/pół roku
- regulacja zegarów czasowych (boneta) 1 raz/pół roku
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

2. KOTŁY WARZELNE I ZESTAWY KOCIOŁKÓW PRZECHYLNYCH 6 szt.

- kociołki warzelne 150l – 5 szt.,
- kociołek warzelny 300l – 1 szt.,
- zestaw kociołków przechylnych 30l – 2 zestawy

Miejsce użytkowania
Kuchnia Szpitalna

Zakres czynności:

- sprawdzenie drożności zaworów bezpieczeństwa 1 raz/m-c
- sprawdzenie działania i automatyki bezpieczeństwa 1 raz/m-c
- sprawdzanie i udrażnianie palników gazowych 1 raz/m-c
- badanie szczelności instalacji gazowej i wod.-kan. 1 raz/m-c
- sprawdzenie działania przeciwwagi 1 raz/m-c
- ocena stanu szczelności zbiornika i płaszczu 1 raz/pół roku
- odkamienianie i płukanie płaszczu wodnego 1 raz/m-c
- czyszczenie dysz palnika gazowego 1 raz/m-c
- regulacja i smarowanie zawiasów pokrywy kotła 1 raz/m-c
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

3. KRAJALNICA PIECZYWA

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	1 szt.

Zakres czynności:

- smarowanie elementów ruchomych 1 raz/ kwartał
- regulacja naciągu noży 1 raz/ kwartał

- regulacja naciągu pasków 1 raz/ kwartał
- sprawdzenie układu bezpieczeństwa 1 raz/m-c
- czyszczenie 1 raz/m-c
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

4. ZMYWARKA DO NACZYŃ

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	1 szt. (na gwarancji)
Oddział Psychiatryczny	1 szt. (na gwarancji)
Piecwo	1 szt.

Zakres czynności:

- odkamienianie dysz 1 raz/m-c
- sprawdzenie temperatur 1 raz/pół roku
- czyszczenie osadnika 1 raz/m-c
- sprawdzenie instalacji wodnej 1 raz/pół roku
- kontrola styków elementów grzejnych 1 raz/pół roku
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

5. KRAJALNICA DO ŻYWNOŚCI

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	1 szt.

Zakres czynności:

- ostrzenie noży 1 raz/kwartał
- czyszczenie smarowanie przewodnic 1 raz/m-c
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

6. SZATKOWNICE WARZYW

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	1 szt.
Kuchnia Szpitalna	1 szt.

Zakres czynności:

- sprawdzenie łożysk i elementów ruchomych 1 raz/m-c
- ostrzenie tarczy i noży 1 raz/kwartał
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

Jedno urządzenie jest objęte 24-miesięczną gwarancją producenta.

7. WILK DO MIĘSA

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	2 szt.
Kuchnia Szpitalna (mszynka/kotłeciarka)	1 szt. (na gwarancji)

Zakres czynności:

- sprawdzenie układu sterowania 1 raz/m-c
- sprawdzenie stanu i ostrzenie noży 1 raz/m-c
- szlifowanie sitek 1 raz/kwartał
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

8. OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna	1 szt.
Kuchnia Szpitalna	1 szt.

Zakres czynności:

- smarowanie układów napędowych 1 raz/kwartał
- przegląd inst. elektrycznej i badanie skuteczności zerowania 1 raz/pół roku

9. KUCHNIA GAZOWA 4 PALNIKOWA

Miejsce użytkowania	Ilość urządzeń
Kuchnia Szpitalna gazowa czteropalnikowa	2 szt.

Zakres czynności:

- sprawdzanie dysz 1 raz/miesiąc
- sprawdzanie uziemienia, izolacji i instalacji elektrycznej 1 raz/kwartał