



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario



REGIONE DEL VENETO

ALLEGATO N. 5 al CAPITOLATO SPECIALE

Piano delle manutenzioni delle attrezzature e impianti (integrativo rispetto alle condizioni inserite in CS)

(CIG n. 6715402D07)

Al termine del rinnovamento dei locali cucina e sala ristoro dovranno essere redatti una serie di documenti contenenti:

- ① Planimetria generale del fabbricato in cui saranno individuate tutte le attrezzature installate.
- ① Planimetria indicante tutti i punti di collegamenti impiantistici per facilitarne l'individuazione in caso di necessità
- ① Scheda tecnica per ogni singola attrezzatura utilizzata nel processo produttivo in cui saranno indicate:
 - Le caratteristiche di funzionamento
 - Le caratteristiche degli allacciamenti impiantistici
 - Le dimensioni
 - Le istruzioni di uso e manutenzione
 -
- ① Scheda tecnica per tutti i componenti significativi di ogni singolo impianto in cui saranno indicati:
 - Le caratteristiche di funzionamento
 - Gli allacciamenti impiantistici
 - Le dimensioni
 - Le istruzioni di uso e manutenzione.
- ① Scheda tecnica per la manutenzione per ogni singola attrezzatura del processo produttivo indicante:
 - Le istruzioni per la manutenzione programmata.
 - Il modello e la casa costruttrice.
 - Gli interventi eseguiti nel tempo.
 - Ricambi sostituiti.
 - La Società ed il tecnico esecutore.

Successivamente all'esecuzione degli interventi di miglioria verrà effettuata un'analisi di tutte le nuove attrezzature fornite e dovranno essere predisposte le schede di manutenzione per ogni singola attrezzatura.

Le schede delle attrezzature redatte in collaborazione con i rappresentanti delle Ditte installatrici saranno inserite nell'apposito programma di comunicazione con la SA.

Ad ogni intervento di manutenzione il tecnico incaricato potrà accedere a tali schede per rilevare i precedenti interventi, aggiornerà quanto rilevato, e darà modo alla struttura di controllo di verificare il rispetto del piano di manutenzione.

La manutenzione sarà programmata, come indicato successivamente, e permetterà di garantire:

- Continuità del servizio.
- Riduzione dei costi
- Rispetto delle normative

1 Piani di manutenzione delle attrezzature

Dato atto che Il gestore è tenuto a mantenere sempre in piena efficienza le attrezzature di cucina, sia dal punto di vista produttivo che da quello della sicurezza, di seguito vengono riportati gli interventi minimi necessari ad assicurare la manutenzione ordinaria, pulizia e controllo periodico del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche, elettriche e idrauliche delle stesse, prevedendo la loro eventuale sostituzione o riparazione, in caso di necessità.

Ogni operazione di manutenzione deve essere effettuata dopo aver isolato le attrezzature dalla rete di alimentazione.

PERIODI DI LUNGA INATTIVITA' DEGLI APPARECCHI

Se le macchine restano ferme per lunghi periodi è necessario osservare le seguenti precauzioni:

- Disinserire le apparecchiature dalla linea di alimentazione;
- Posizionare sullo "0" tutti gli organi di comando;
- Chiudere i rubinetti di intercettazione gas, acqua, vapore;
- Pulire le apparecchiature;
- Togliere gli alimenti dai frigoriferi ed effettuare pulizia interna;
- Lasciare le porte dei frigoriferi socchiuse per evitare la formazione di muffe;
- Lasciare le apparecchiature con i coperchi e gli sportelli aperti per l'aerazione dell'acciaio;
- Ingrassare l'acciaio dopo averlo pulito;
- Arieggiare i locali;
- Scaricare l'acqua dai boiler delle lavastoviglie e dei cuocipasta;
- Scaricare l'acqua dalle intercapedini delle pentole a riscaldamento indiretto;
-

1.1 La manutenzione preventiva

Si devono intendere, interventi di manutenzione preventiva quelli effettuati sulle apparecchiature con puliture accurate disincrostazione ed ingrassaggio di tutte le parti interessate revisione e messa a punto rubinetteria, bruciatori, valvole sicurezza sportelli e tutto quanto attiene ai congegni manuali ed automatici.

- Controllo periodico generale componenti elettriche
- Controllo periodico componenti idrauliche
- Controllo temperatura vasche e risciaquo con eventuale regolazione termostati
- Pulizia bracci di lavaggio e risciaquo
- Controlli componenti meccaniche
- Sostituzione guarnizioni.
- Sostituzione lampade
- Sostituzione di componenti usurati in seguito all'uso.

Griglie a pavimento

Il personale non deve rimuovere le griglie dal pavimento durante le operazioni di lavaggio e dovrà evitare tassativamente di convogliare residui solidi nella rete fognaria.

Lavastoviglie

- Pulizia periodica, controllare durante la pulizia filtri di ogni vasca (ogni giorno).
- Verifiche periodiche del funzionamento impianto, pulizia spruzzatori e tenuta filtri (una volta al mese);
- decalcificazione serpentine, resistenze e funzionamento bulbi termostatici delle vasche, verifica funzionamento meccanico del riduttore e del trascinarsi dei cestelli (ogni 15 giorni);
- controllo elettrovalvola e tubazioni per chiamata detersivo (tutti i giorni).
- Apertura di ispezione per girante di ogni pompa (ogni mese).
-

Celle frigorifere

- Sbrinamento periodico : se è automatico controllare il funzionamento dell'impianto (ogni settimana);
- controllo ventilazione; controllo e taratura termometri (ogni mese); controllo termostati (ogni mese).
- Compressori aria, pulizia radiatore (ogni mese).

Affettatrici

Affilatura della lama, ingrassaggio del carrello, verifica funzionamento pulsante arresto rapido, verifica funzionamento arresto automatico in caso di smontaggio del paralama.

Tritaverdura

- Verifica affilatura delle lame dei dischi.
- Verifica funzionamento pulsante di arresto automatico.
- Tritacarne
- Pulizia interna del riduttore, eventuale lubrificazione (ogni mese).
- Affilatura lama.

Forni termoconvezione

- Controllo periodico spie e funzionamento forno; pulizia settimanale dei filtri dell'aria.
- Controllo tenuta guarnizione camera cottura; controllo spie di segnalazione; controllo funzionamento pressostati, controllo funzionamento dispositivo di sicurezza, controllo manometro camera di cottura e temporizzatori, ingresso acqua, manopola di spurgo caldaia; pulizia filtro ogni giorno.

Pentoloni

- Disincrostazioni approfondite periodiche (ogni mese); spurgo valvole di passaggio condensa (ogni mese). E' consigliabile azionare ogni 6 mesi le saracinesche di chiusura vapore.

Brasiere

- Controllo funzionamento valvola di passaggio gas, fiamma spia e bruciatori (ogni settimana).
- Cucina con fuochi e piastre
- Verifica funzionamento termocoppie
- Verifica tenuta valvole gas

Cuocipasta

- Disincrostazione a fondo settimanale;
- controllo comandi, temporizzatori e spie.
- Controllo valvola termostatica, controllo microinterruttore sicurezza vasca, controllo funzionamento pistone sollevamento, ingresso acqua e vapore relative elettrovalvole; tenuta guarnizione coperchio controllo timer e termometro.

Carrelli porta contenitori isotermini

- Disincrostazione settimanale, oliatura ruote settimanale.

Pelapatate

- Pulizia e controllo di possibili ostruzioni nello scarico e nel pozzetto (settimanale);
- pulizia blocco rotante (settimanale).
- Funzionamento quadro comandi.

Lavaverdure

- Pulizie approfondite periodiche; togliere ogni residuo solido prima di togliere le griglie di fondo (ogni mese).
- Controllo quadro comandi ingresso acqua e scarichi (tutti i giorni)

Lavautensili universale.

- Pulizia periodica filtri, pulizia spruzzatori (ogni mese)
- controllo filtro a cestello, decalcificazione serpentina resistenza (ogni settimana), controllo funzionamento bulbo termostatico nella vasca,
- controllo elettrovalvola e tubazioni per chiamata detersivo (ogni settimana).
- Apertura per girante pompa (ogni mese);
- pulizia pulsanti quadri comandi da incrostazioni di calcare (ogni mese);
- controllo termostati (settimanale).

Bilancia

- Azionare il comando di bloccaggio dopo l'uso. Taratura mensile.

Centrifuga

- Pulizie periodiche del cestello, levare ogni residuo solido dopo ogni operazione. Controllo scarichi.

Lavelli e vasca

- Pulizie periodiche. Controllo efficienza rubinetti e scarichi .

Cappe

- Pulizia cappe e filtri settimanale.

Piano delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature

ATTREZZATURE	COMPONENTI	FREQUENZA MANUTENZIONI
ATTREZZATURE ELETTRICHE IN GENERALE	Componenti di segnalazione, interruzione, commu- tazione	Semestrale/Controllo
	Isolamento resistenze elettriche	Semestrale/Controllo
	Isolamento connettori cavi elettrici	Semestrale/Controllo
	Cavi di alimentazione	Semestrale/Controllo
	Collegamenti dei conduttori elettrici	Annuale/Controllo
	Guaine isolanti	Annuale/Controllo
	Isolamento apparecchiature	Annuale/Controllo
	Conduttore di protezione di terra - collegamenti equipotenziali	Annuale/Controllo
AFFETTATRICE VERTICALE	Corpo affilatoio	Mensile/Controllo
	Coprilama	Mensile/Controllo
	Carter di protezione	Mensile/Controllo
	Dispositivo di sicurezza a bassa tensione	Semestrale/Controllo
APRISCATOLE		Semestrale/Controllo
ARMADIO STERILIZZA COLTELLI A RAGGI U.V.	Trimestraleubo germicida a raggi U.V.	Mensile/Controllo
BILANCIA DA TAVOLO		Secondo necessità / controllo
BILICO A FILO PAVIMENTO	Quadrante di lettura	Secondo necessità / controllo
	Sistema di rotazione quadrante	Secondo necessità / controllo
	Sistema di bloccaggio	Secondo necessità / controllo
	Cuscinetti in pietra dura e acciaio specia- le	Secondo necessità / controllo
	Ammortizzatore termostatico regolabile	Secondo necessità / controllo
BIRIDUTTORE CON ATTACCO PER GRATTUGIA	Ventola	Semestrale/Controllo
	Motore	Semestrale/Controllo
BRASIERA AUTOMATICA RIBAL- TABILE, MONOBLOCCO, TOP, A SBALZO. FUNZIONAMENTO A GAS	Micropiloti	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
	Termostato	Semestrale/Controllo
	Cerniere coperchio	Annuale/Controllo
	Vite senza fine meccanismo sollevamento	Annuale/Pulizia
	Filtri ingresso acqua	Annuale/Controllo
	Raccordi allacciamento gas	Annuale/Controllo
BRASIERA TOP CON SOLLEVA- MENTO MANUALE FUNZIONA- MENTO: A GAS	Micropiloti	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
	Termostato	Semestrale/Controllo
	Cerniere coperchio	Annuale/Controllo
	Vite senza fine meccanismo sollevamento	Annuale/Pulizia
	Filtri ingresso acqua	Annuale/Controllo
	Raccordi allacciamento gas	Annuale/Controllo
CAPPA DI SOLA ASPIRAZIONE ARIA A PARETE O CENTRALE	Vaschetta raccogli grasso	Semestrale/Pulizia
	Aspiratore	Semestrale/Pulizia
	Filtri	Semestrale/Pulizia
	Sistema di abbattimento degli odori	Semestrale/Pulizia
CARRELLI SERVIZIO		Secondo necessità/Controllo
CELLE FRIGORIFERE A BASSA TEMPERATURA E TEMPERATURA POSITIVA	Pareti in acciaio	Settimanale/Pulizia
	Parti verniciate	Settimanale/Pulizia
	Pareti interne	Settimanale/Pulizia

CON UNITA' REFRIGERANTE A PARETE O REMOTA	Celle materiale plastico	Settimanale/Pulizia
	Guarnizioni in gomma	Settimanale/Pulizia
	Condensatore	T/Pulizia
	Fori di scarico acqua di condensa	T/Controllo
	Cerniere e guarnizione tenuta porte	T/Controllo
	Condensatore – evaporatore	T/Controllo
	Azionamento microinterruttore porta	T/Controllo
	Sbrinamento evaporatore	T/Controllo
	Tubazioni scarico condensa	T/Controllo
	Termostati controllo temperatura	T/Controllo
	Ventilatore di raffreddamento del condensatore	T/Controllo
	Ventilatore cella	T/Controllo
	Circuito refrigerante	Annuale/Controllo
	Circuito elettrico	Annuale/Controllo
	Contatti del relè di spunto dei compressori	Annuale/Controllo
CUOCIPASTA AUTOMATICO FUNZIONAMENTO: A VAPORE	Sonde di livello	Settimanale/Pulizia
	Fondo vasca	T/Pulizia
	Boiler	T/Pulizia
	Dispositivi di accensione	T/Controllo
	Cerniere coperchio	Annuale/Controllo
	Filtri ingresso acqua	Annuale/Pulizia
	Raccordi allacciamento vapore	Annuale/Controllo
ELEMENTO BAGNOMARIA	Vasca	T/Pulizia
	Resistenze	T/Controllo
	Isolamento del circuito elettrico	Annuale/Controllo
FORMATRICE AUTOMATICA PER HAMBURGER E POLPETTE	Livello olio motore	Settimanale/Controllo
FORNO A CONVEZIONE E VAPORE GENERAZIONE VAPORE DIRETTO, INDIRETTO, CON BRUCIATORE A GAS	Camera di cottura	Settimanale/Pulizia
	Filtro grassi	Settimanale/Pulizia
	Ugello dell'umidificatore della cella	Settimanale/Pulizia
	Valvola di sicurezza	Settimanale/Controllo
	Indicatore di livello	Mensile/Controllo
	Filtro acqua	T/Controllo
	Valvola di sicurezza	T/Controllo
	Fascio tubiero	Semestrale/Controllo
	Bruciatore	Semestrale/Controllo
	Filtro	Semestrale/Controllo
	Ventola	Semestrale/Controllo
	Testa	Semestrale/Controllo
	Elettrodi	Semestrale/Controllo
	Caldaia	Annuale/Controllo
	Scudi parafiamma	Annuale/Controllo
FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO ELETTRICO	Camera di cottura	Settimanale/Pulizia
	Guarnizione in gomma della porta	Settimanale/Pulizia
	Cerniere porte	T/Controllo
	Sonde di controllo livello	T/Controllo
FORNO PER PIZZA FUNZIONAMENTO A GAS	Camera di cottura	Settimanale/Pulizia
	Guarnizione in gomma della porta	Settimanale/Pulizia
	Elettrovalvola gas	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
	Cerniere porte	T/Controllo
	Sonde di controllo livello	T/Controllo
FRIGGITRICE MONOBLOCCO, A SBALZO, TOP FUNZIONAMENTO: A GAS	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
FRIGORIFERO ORIZZONTALE –	Pareti in acciaio	Settimanale/Pulizia

VERTICALE TEMPERATURA POSITIVA	Parti verniciate	Settimanale/Pulizia
	Pareti interne	Settimanale/Pulizia
	Celle materiale plastico	Settimanale/Pulizia
	Guarnizioni in gomma	Settimanale/Pulizia
	Condensatore	T/Pulizia
	Fori di scarico acqua di condensa	T/Controllo
FRULLATORE FUNZIONAMENTO ELETTRICO		Secondo necessità / controllo
FRY TOP CON PIASTRA IN ACCIAIO LISCIA/RIGATA FUNZIONAMENTO: A GAS	Zone perimetrali	Settimanale/Pulizia
	Bruciatori	Settimanale/Pulizia
	Ingrassaggio rubinetti gas	T
	Mensileinimo dei bruciatori	T/Controllo
	Mensileicropiloti	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
	Raccordi allacciamento gas	Annuale/Controllo
FUOCHI FUNZIONAMENTO: A GAS	Bruciatori	Settimanale/Pulizia
	Ingrassaggio rubinetti gas	T
	Mensileinimo dei bruciatori	T/Controllo
	Mensileicropiloti	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
	Raccordi allacciamento gas	Annuale/Controllo
LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE O A GINOCCHIO	Circuito di risciacquo	Semestrale/Controllo
	Leva di comando	Semestrale/Controllo
LAVAOGGETTI LAVASTOVIGLIE PER PENTOLE, STOVIGLIE, PIATTI	Circuito di risciacquo	T/Controllo
	Dosatore detersivo	T/Controllo
	Sonda di livello e campana presa pressione	T/Pulizia
	Termostati e termometri	TC
	Getti e ugelli di lavaggio	T/Pulizia
	Dispositivi di fine corsa	T/Controllo
	Vasca	Semestrale/Pulizia
	Leva di comando	
	Filtri meccanici su conduttura ingresso acqua	Semestrale/Pulizia
	Boiler	Semestrale/Pulizia
LAVASTOVIGLIE A NASTRO	Circuito di risciacquo	T/Controllo
	Dosatore detersivo	T/Controllo
	Sonda di livello e campana presa pressione	T/Pulizia
	Termostati e termometri	TC
	Getti e ugelli di lavaggio	T/Pulizia
	Dispositivi di fine corsa	T/Controllo
	Vasca	Semestrale/Pulizia
	Leva di comando	
	Filtri meccanici su conduttura ingresso acqua	Semestrale/Pulizia
	Boiler	Semestrale/Pulizia
LAVAVERDURE AUTOMATICA A VASCA RIBALTABILE	Controvasca	Mensile/Pulizia
	Valvola idraulica di scarico	Mensile/Controllo
	Valvola per la regolazione del lavaggio	Mensile/Controllo
	Valvola ingresso acqua	Mensile/Controllo
	Elettropompa di lavaggio	Mensile/Controllo
	Dispositivo ribaltamento vasca	Mensile/Controllo
	Cilindro idraulico	Mensile/Controllo
LAVELLO SINGOLO E DOPPIO CON GOCCIOLATOIO	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno dei lavelli	Semestrale/Controllo
LAVELLO SINGOLO E DOPPIO	Gruppo miscelatore acqua, sifone e troppo pieno	Semestrale/Controllo

CON GOCCIOLATOIO – ARMA- DIATO	po pieno dei lavelli	
	Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli	Semestrale/Controllo
MACCHINA CAFFE' ESPRESSO		Secondo necessità / controllo
MACINA CAFFE		Secondo necessità / controllo
PELAPATATE	Disco di pelatura	Mensile/Controllo
	Dispositivi di sicurezza	Semestrale/Controllo
PENTOLA AUTOMATICA RIBAL- TABILE, A SBALZO FUNZIONA- MENTO: A VAPORE	Fondo vasca	T/Pulizia
	Valvole di sicurezza	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza	T/Controllo
	Cerniere coperchio	Annuale/Controllo
	Filtri ingresso acqua	Annuale/Pulizia
	Raccordi allacciamento vapore	Annuale/Controllo
PENTOLA TONDA FUNZIONA- MENTO: GAS, VAPORE	Fondo vasca	T/Pulizia
	Valvole di sicurezza	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas,vapore	T/Controllo
	Cerniere coperchio	Annuale/Controllo
	Filtri ingresso acqua	Annuale/Pulizia
	Raccordi allacciamento gas, vapore	Annuale/Controllo
PIASTRE A GAS, A SBALZO, TOP E MONOBLOCCO IN ACCIAIO LISCIO/RIGATO	Zone perimetrali	Settimanale/Pulizia
	Bruciatori	Settimanale/Pulizia
	Ingrassaggio rubinetti gas	T
	Mensileinimo dei bruciatori	T/Controllo
	Mensileicropiloti	T/Controllo
	Dispositivi di accensione e sicurezza gas	T/Controllo
	Raccordi allacciamento gas, vapore	Annuale/Controllo
SPREMIAGRUMI ELETTRICO		Secondo necessità / controllo
TAGLIAVERDURA CON PORTA DISCHI A PARETE, TAVOLO DI SUPPORTO E CARRELLO DI RACCOLTA IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA DI AUTOALIMEN- TAZIONE	Filo delle lame	Mensile/Controllo
	Dispositivi di alimentazione	Mensile/Controllo
	Bullonatura sull'esterno della macchina	Mensile/Controllo
	Cerniere macchina e cilindro di alimenta- zione	Mensile/Controllo
	Cavo di alimentazione	Mensile/Controllo
	Maniglia di blocco	Mensile/Controllo
TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE	Assiemaggio	Semestrale/Controllo
	Cuscinetti di scorrimento cassette tavoli	Semestrale/Controllo
TAVOLO REFRIGERATO	Pareti in acciaio	Settimanale/Pulizia
	Parti verniciate	Settimanale/Pulizia
	Parti interne	Settimanale/Pulizia
	Celle materiale plastico	Settimanale/Pulizia
	Guarnizioni in gomma	Settimanale/Pulizia
	Condensatore	T/Pulizia
	Fori di scarico acqua di condensa	T/Controllo
VETRINA REFRIGERATA	Pareti in acciaio	Settimanale/Pulizia
	Parti verniciate	Settimanale/Pulizia
	Parti interne	Settimanale/Pulizia
	Celle materiale plastico	Settimanale/Pulizia
	Guarnizioni in gomma	Settimanale/Pulizia
	Condensatore	T/Pulizia
	Fori di scarico acqua di condensa	T/Controllo

T= trimestrale

Piano delle manutenzioni ordinarie di locali e impianti

Di seguito si riportano dei piani manutentivi di locali e impianti che devono intendersi minimali e integrativi di quanto disposto agli art. 17 e 18 del Capitolato Speciale d'appalto

Intervento	Modalità e frequenza
manutenzione ordinaria delle parti dell'immobile di competenza del servizio mensa;	Verifica periodica dello stato di logoramento delle piastrelle e dei rivestimenti ed eventuale ripristino
manutenzione ordinaria degli impianti;	Elettrico :verifica semestrale Idraulico: verifica semestrale Fognario verifica semestrale Gas: verifica semestrale
manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse, in particolare per quanto riguarda le apparecchiature;	Mensilmente : -Controllo generale componenti elettriche -Controllo periodico componenti idrauliche -Controllo temperatura vasche e risciaquo con eventuale regolazione termostati -Pulizia bracci di lavaggio e risciaquo -Controlli componenti meccaniche -Sostituzione guarnizioni. -Sostituzione lampade -Sostituzione di componenti usurati
manutenzione ordinaria dei mobili di cucina e di tutto il materiale ricevuto in consegna;	Ripristino di eventuali rotture delle parti mobili, sportelli, ruote, cassetti, ecc.
riparazione di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati nelle zone relative alla mensa;	Intervento di verifica mensile ed eventuali interventi
manutenzione e sostituzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni;	Verifica semestrale dei quadri ed eventuale ripristino delle lampadine.
manutenzione di serramenti;	Controllo serrature e chiusura
manutenzione e pulizia delle cappe degli aspiratori;	Pulizia quindicinale dei filtri
revisione e pulizia periodica degli scarichi;	trimestrale
revisione e manutenzione di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature;	Vedi lista interventi
primi interventi per la sicurezza delle persone e delle cose;	Vedi piano della sicurezza
corretta custodia degli estintori e delle manichette antincendio e immediata segnalazione della loro non funzionalità	Continuo

La regolare esecuzione manutentiva dell'impianto di aspirazione fumi e vapori, avviene attraverso l'esecuzione degli interventi sotto riportati

Cappa	11.1	Sostituzione lampade neon e reostati
	11.2	Rilevazione strumentale portate d'aria di estrazione e taratura
	11.3	Rilevazione strumentale portate d'aria di immissione e taratura
	11.4	Sostituzione a pacchetto di n. 6 filtri antigrasso
Condotti e componenti distribuzione aria	12.1	Sostituzione fusibile termico serranda tagliafuoco
	12.2	Verifica rigidità ancoraggi e supporti canali con eventuale intervento di ristaffaggio.
	12.3	Sigillatura giunzioni condotti eventualmente gocciolanti.
	12.4	Verifica e svuotamento canalina scolo grasso sopra controsoffitto cucina
	12.5	Sostituzione filtro aria aspirazione pizzeria
Centrale trattamento aria Sezione di depurazione (impianto idraulico in disuso)	13.1	Sigillatura pannelli eventualmente non a tenuta
Centrale trattamento aria Sezione di ventilazione	14.1	Sostituzione cinghie di trasmissione con relativo tensionamento
	14.2	Verifica assorbimento corrente motore estrazione
	14.3	Verifica integrità giunti antivibranti • Eventuale valutazione degli oneri di intervento a parte
Unità immissione in cappa	15.1	Sostituzione filtri aria
	15.2	Sostituzione cinghie di trasmissione con relativo tensionamento
	15.3	Verifica assorbimento corrente motore estrazione
	15.4	Verifica integrità giunti antivibranti • Eventuale valutazione degli oneri di intervento a parte

Cappe	21.1	Sostituzione lampade neon e reostati
	21.2	Rilevazione strumentale portate d'aria di estrazione e taratura
	21.3	Rilevazione strumentale portate d'aria di immissione e taratura
Condotti e componenti distribuzione aria	22.1	Sigillatura giunzioni condotti eventualmente gocciolanti.
	22.2	Verifica e svuotamento canalina scolo grasso sopra controsoffitto cucina
	22.3	Smontaggio e pulizia filtro aria aspirazione pizzeria
Centrale trattamento aria Sezione di ventilazione	23.1	Tensionamento cinghie di trasmissione
	23.2	Verifica assorbimento corrente motore estrazione
Unità immissione in cappa	24.1	Smontaggio e pulizia filtri aria
	24.2	Tensionamento cinghie di trasmissione
	24.3	Verifica assorbimento corrente motore estrazione

Cappe	31.1	Sostituzione lampade neon e reostati
	31.2	Rilevazione strumentale portate d'aria di estrazione e taratura
	31.3	Rilevazione strumentale portate d'aria di immissione e taratura
	31.4	Sostituzione a pacchetto di n. 6 filtri antigrasso
Condotti e componenti distribuzione aria	32.1	Sostituzione fusibile termico serranda tagliafuoco
	32.2	Verifica rigidità ancoraggi e supporti canali con eventuale intervento di ristaffaggio.
	32.3	Sigillatura giunzioni condotti eventualmente gocciolanti.
	32.4	Verifica e svuotamento canalina scolo grasso sopra controsoffitto cucina
Centrale trattamento aria Sezione di depurazione (impianto idraulico in disuso)	32.5	Sostituzione filtro aria aspirazione pizzeria
	33.1	Pulizia completa dal grasso degli elementi delle superfici interne della camera di depurazione, tramite sgrassaggio e lavaggio con idropulitrice.
Centrale trattamento aria Sezione di ventilazione	33.2	Sigillatura pannelli.
	34.1	Sostituzione cinghie di trasmissione con relativo tensionamento
	34.2	Verifica assorbimento corrente motore estrazione
Unità immissione in cappa	34.3	Verifica integrità giunti antivibranti • <i>Eventuale valutazione degli oneri di intervento a parte</i>
	35.1	Sostituzione filtri aria
	35.2	Sostituzione cinghie di trasmissione con relativo tensionamento
	35.3	Verifica assorbimento corrente motore estrazione
	35.4	Verifica integrità giunti antivibranti • <i>Eventuale valutazione degli oneri di intervento a parte</i>

Cappe	41.1	Sostituzione lampade neon e reostati
	41.2	Rilevazione strumentale portate d'aria di estrazione e taratura
	41.3	Rilevazione strumentale portate d'aria di immissione e taratura
Condotti e componenti distribuzione aria	42.1	Sigillatura giunzioni condotti eventualmente gocciolanti.
	42.2	Verifica e svuotamento canalina scolo grasso sopra controsoffitto cucina
	42.3	Smontaggio e pulizia filtro aria aspirazione pizzeria
Centrale trattamento aria Sezione di ventilazione	43.1	Tensionamento cinghie di trasmissione
	43.2	Verifica assorbimento corrente motore estrazione
Unità immissione in cappa	44.1	Smontaggio e pulizia filtri aria
	44.2	Tensionamento cinghie di trasmissione
	44.3	Verifica assorbimento corrente motore estrazione

Modalità di registrazione degli interventi

Gli interventi verranno registrati sulla scheda relativa, ed archiviati elettronicamente sul sistema comunicativo tra S.A. e O.E..