

| | | |
|---|--|-----------------------|
|  | Référence sommaire | Année : 2022 |
| | 1-1-3 Tableau entretiens matériels cuisine | Auteur : Denis Pignon |
| | TABLEAU DES ENTRETIENS DES MATERIELS DE CUISINE | Version : |
| | | Observations : |
| Source : | | |

| QUOI ? | QUELLE SOCIÉTÉ ? | COORDONNÉES DU PRESTATAIRE | MAINTENANCE (cocher la case correspondante) | | FRÉQUENCE DE LA MAINTENANCE PRÉVENTIVE |
|--|------------------|----------------------------|--|------------|--|
| | | | Curative | Préventive | |
| Enceintes frigorifiques | | | | | |
| Cellules de refroidissement | | | | | |
| Matériel de cuisson | | | | | |
| Autres matériels (Trancheur, Coupe légumes, Lave batterie...) | | | | | |
| Système de ventilation | | | | | |
| Machines à operculer | | | | | |
| Conduits des hottes | | | | | |
| Filtre des hottes | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|