**ANEXA nr.2 Proceduri de realizare a reviziilor periodice**

**Specifice**

***Utilaje spălătorie***

* verificare valve evacuare;
* verificare rulmenți : gresare și ungere;
* verificare semeringuri;
* verificare chedere și etanșeitate;
* curățare echipamente;
* verificare tablouri de comandă.

***Utilaje gastronomie frigotehnice***

* verificare, curațare condensatoare și ventilatoare de răcire;
* verificare tablouri de comandă.

***Utilaje gastronomie electrice***

* verificări electrice;
* decalcifiere;
* verificare electrică + ungere (malaxor)
* înlocuire garnituri, verificare etanșeitate și verificare chedere(cuptor);
* verificare tablouri de comandă.

***Utilaje gastronomie gaz***

* verificări electrice;
* curățare arzătoare;
* verificare elemente de aprindere;
* înlocuire garnituri, verificare etanșeitate și verificare chedere(cuptor);
* verificare tablouri de comandă.

**Generale**

Verificarea instalaţiei (filtre, pompe, electrovalve, supape); verificare, gresare, înlocuire garnituri, site sau alte elemente; verificare instalaţie electrică şi comenzi; diagnosticarea unor uzuri apărute la anumite componente sau subansamble şi înştiinţarea achizitorului cu propunerea de înlocuire, pentru a evita distrugerea altor componente; etc.

Se va întocmi un proces verbal pentru fiecare obiectiv în parte.