

ONDERHOUDSCHECKLIST - HORECA-APPARATUUR

Dagelijkse en wekelijkse routine, aan te passen per toestel.

Dagelijkse checklist

Oppervlakken & kuipen	Verwijder resten, vet en spatten met een geschikt product. Spoel indien de handleiding dit voorschrijft.	☐
Filters / bakken / zeven	Leegmaken, reinigen en correct terugplaatsen.	☐
Dichtingen / deuren	Zacht reinigen en controleren of deuren goed sluiten.	☐
Ventilatioeroosters	Controleer dat stof, karton of vet de luchtstroom niet blokkeert.	☐
Afwijkingen	Noteer ongewoon geluid, geur, lek, opwarmtijd of temperatuur.	☐

Wekelijkse checklist

Koeling	Bereikbare condensor, condensafvoer, dichtingen, temperaturen.	☐
Afwas	Armen, sproeiers, filters, ontharder / zout, productdosering.	☐
Koken / ovens	Dichtingen, branders / luchtinlaten, zichtbare sondes, vetafzetting.	☐
Ventilatie	Vetfilters, opvangbak, geluid / trillingen.	☐
Vorbereiding	Messen, zichtbare riemen, beveiligingen, bevestigingen, demonteerbare delen.	☐

Belangrijk: pas de frequentie aan de fabrikant en gebruiksintensiteit aan. Schakel en beveilig het toestel vóór werkzaamheden wanneer de handleiding dat vraagt.

Referenties: Verordening (EG) nr. 852/2004, bijlage II, hoofdstuk V; FAVV, generieke autocontrolegids B2C.