



GRIMAR
GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



MANUTENZIONE ATTREZZATURE

Procedura di Manutenzione ordinaria programmata (MOP) e Manutenzione Straordinaria

INDICE:

1. SCOPO
2. APPLICABILITA'
3. RESPONSABILITA'
4. MODALITA' OPERATIVE
5. RIFERIMENTI

1. SCOPO

Scopo della presente procedura è di definire come viene eseguita la manutenzione ordinaria programmata e straordinaria sulle apparecchiature per grandi impianti a noi affidati in manutenzione, affinché le attività svolte siano coerenti e conformi ai requisiti richiesti contrattualmente .

2. APPLICABILITA'

La presente procedura si applica alle attività di assistenza tecnica.

3. RESPONSABILITA'

Le responsabilità sono così ripartite:

Responsabile Assistenza:

Programma, coordina e verifica il componimento delle attività di manutenzione.

Responsabile Commerciale:

Approva i contratti di manutenzione.

Responsabile Acquisti:

Verifica l'esecuzione delle attività di manutenzione nel caso di fornitori esterni di assistenza.

4. MODALITA' OPERATIVE

4.1 Manutenzione Ordinaria Programmata

Si definisce Manutenzione Ordinaria Programmata (M.O.P.) una serie di interventi predefiniti a cui vengono sottoposte le singole attrezzature, in base alle caratteristiche dei macchinari, come prescritto dai costruttori per il mantenimento delle apparecchiature stesse, nei requisiti di affidabilità, fedatezza e durata, in modo da mantenere al massimo l'efficienza dell'impianto riducendo i tempi di fermo macchina dovuti a rotture impreviste e quindi prolungando la durata delle attrezzature, oltre che il buon funzionamento.

Le attività degli interventi sono così riassumibili:

■ **Verifica funzionale:**

prova di accensione e messa a regime dei macchinari, controllo della funzionalità delle apparecchiature, dispersioni elettriche, serraggio morsettiere. Verifica del senso di rotazione dei motori, funzionamento termiche, efficacia termostati, pulsantiere, commutatori di piano, relais, pressostati. Verifica del buon funzionamento ed efficacia dei dispositivi di sicurezza.

Regolazione di: Gas aria ai bruciatori, distanza elettrodi, serraggio termocoppie, rubinetti valvolati a gas e prova dei piezoelettrici, regolazione dei microinterruttori di fine corsa .



GRIMAR
GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



■ **Verifica dello stato di usura:**

controllo usura dei componenti soggetti ad attrito: cuscinetti, paraoli, bronzine, controllo affilatura dei taglienti, ed ogni altro componente esposto ad usura.

Segnalazione dell'eventuale usura e necessità di sostituzione delle parti logore.

■ **Pulizia:**

delle componenti funzionali non accessibili all'operatore e possibile causa di mal funzionamento delle attrezzature in manutenzione.

(per esempio: bracci lavaggio – risciacquo, prese d'aria dei bruciatori e dei piloti a gas, condensatori dei gruppi refrigeranti, condensino scarico condensa, calotte di protezione delle ventole di raffreddamento dei motori).

■ **Lubrificazione:**

delle parti in movimento: catene motoriduttori, rulli di trascinamento dei traini nastri, delle rubinetterie di piano di cottura a Gas, dei rubinettoni di scarico acqua dei pentoloni, dei cuocipasta, delle pulsantiere marcia arresto ed altri componenti che lo necessitano, etc...

■ **Sostituzione:**

effettuata in tempo reale con ripristino funzionale di tutti quei componenti che, in base ai dati storico-statistici ed alla buona norma tecnica, hanno una durata limitata, i lubrificanti e i materiali di consumo più comuni, col solo ulteriore addebito del prezzo dei componenti di "ricambio sostituiti" durante il passaggio programmato.

4.2 Classificazione delle attrezzature in assistenza (M.O.P.)

Per ogni attrezzatura parte di un "impianto" sottoposto a manutenzione programmata, viene compilata dal responsabile dell'assistenza una scheda riportante:

- Numero di matricola univoco composto da:



numero di riferimento dell'impianto, il modello dell'attrezzatura ed il suo numero progressivo.

- Eventuale numero di matricola del fornitore.
- Le varie componenti oggetto di verifica e manutenzione che compongono l'attrezzatura.
- Le attività da svolgere sui "Componenti".
- La frequenza annuale dell'attività manutentiva sulla singola attrezzatura.

L'uniformità di manutenzione tra attrezzature simili od uguali su "impianti" differenti è garantita da archivi informatici depositati presso la ns. sede, in schede standard per le varie attrezzature, compilate e personalizzate sul Vostro impianto dal ns. Responsabile dell'Assistenza, in accordo con la Progettazione e con le prescrizioni dei manuali tecnici dei costruttori delle attrezzature.

I dati originari potranno essere modificati su richiesta dei tecnici, dei progettisti o del cliente stesso dandone evidenza tramite il modulo del Piano di Miglioramento e Verifiche (P.M.V.) (gestito in accordo alla procedura 0201A0 "Sviluppo del sistema Qualità") e comunque in base ad evidente riscontro statistico fornito dal monitoraggio della manutenzione straordinaria.

4.3 Interventi Programmati

Ad ogni data in cui viene effettuato un intervento di manutenzione ordinaria programmata (M.O.P.), il tecnico incaricato sarà munito per ciascuna attrezzatura di una "Scheda Tecnica di Intervento Programmato", generata dalla scheda base e riportante:

- Numero di matricola univoco composto da :
numero di riferimento dell'impianto, il modello dell'attrezzatura ed il suo numero progressivo.
- Eventuale numero di matricola del fornitore.



GRIMAR
GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDALI
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



- Le varie componenti, oggetto di verifica e manutenzione che compongono l'attrezzatura sottoposta a Manutenzione.
- Le attività da svolgere sui "Componenti".
- Nome del tecnico responsabile incaricato.
- Spazio per la conferma dell'avvenuta attività.
- Spazio per eventuale riferimento a R.N.C. o schede di intervento straordinaria.

Le schede verranno redatte in duplice copia e così gestite:

- 1 copia al nostro responsabile dell'assistenza che la archivia nel fascicolo dell'impianto
- 1 copia consegnata al cliente od al Vs. preposto, abilitato alla firma per presa visione lavori.

4.4 Anomalie

Nello svolgimento dell'intervento il tecnico potrebbe riscontrare due tipologie di anomalia:

- **Anomalia che non necessita di intervento:**

Viene redatto un "Rapporto di non conformità" riportante in maniera dettagliata la causale dell'anomalia comprese le difformità alle normative di legge.

- **Anomalia che necessita di intervento:**

Viene aperta e compilata la scheda per la "Richiesta d'intervento tecnico di Manutenzione Straordinaria" e, se possibile, in funzione dell'entità dell'anomalia riscontrata, viene prontamente ripristinato il buon funzionamento con il solo addebito del materiale sostituito. Altrimenti se l'anomalia risulta di entità notevole viene relazionata/preventivata e dopo l'accettazione del preventivo, ripristinata.



GRIMAR
GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



4.5 Manutenzione Straordinaria

Si definisce Manutenzione Straordinaria un intervento od una serie di interventi che si rendono necessari per ripristinare la buona funzionalità di attrezzature guaste o a rischio di rottura.

N.B. Nel caso di impianti non ancora sottoposti a manutenzione ordinaria/preventiva programmata, serve a riportare ad un buon livello di efficienza le attrezzature eccessivamente usurate.

Gli interventi di manutenzione straordinaria vengono effettuati dopo il primo passaggio di verifica e censimento "impianto" oppure sulle eventuali segnalazioni dei tecnici durante l'esercizio della manutenzione ordinaria programmata, previa approvazione del preventivo/consuntivo, oppure su chiamata dell'utilizzatore-cliente per un guasto improvviso ed imprevedibile.

4.6 Classificazione delle attrezzature per la Manutenzione Straordinaria

Per ogni attrezzatura non classificata mediante un programma di manutenzione preventiva viene compilata una scheda "Scheda Tecnica di Intervento Manutenzione straordinaria" riportante:

- Numero di Matricola univoco composto da:
numero di riferimento dell'impianto, il modello dell'attrezzatura ed il suo numero progressivo.
- Eventuale numero di matricola del fornitore.
- Nome del tecnico responsabile incaricato.
- Data e ora della chiamata.
- Data e ora dell'intervento.
- Descrizione dettagliata dei motivi dell'intervento.
- Descrizione delle attività svolte.

GRIMAR GRANDI IMPIANTI S.R.L. - SEDE LEGALE: VIA CESANA, 74 - 10139 TORINO - SEDE AMM.: VIA BOTTICELLI, 151 10154 TORINO

CAPITALE SOCIALE €. 10.400,00 INT. VERS. - ISCR. REG. IMPRESE - COD. FISC. - PART. IVA 04873810016

TEL. 011.246.32.67 - 011.26.68.37 - FAX 011.205.25.51 - <http://www.grimar.it> - e-mail: grimar@grimar.it



GRIMAR
GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



- Durata dell'intervento.
- Elenco di tutte le parti eventualmente sostituite.

Le schede verranno redatte in duplice copia e così gestite:

- 1 copia al nostro responsabile dell'assistenza che la archivia nel fascicolo dell'impianto
- 1 copia consegnata al cliente od al Vs. preposto, abilitato alla firma per presa visione lavori.

5.RIFERIMENTI

UNI EN ISO 9001 PUNTO 4.10

Allegati:

- **Fac-simile scheda impianto**
- **Fac-simili schede intervento**



GRIMAR
GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



Anno di Manutenzione: 2005 <small>Scheda Riepilogativa Interventi (P)</small>		IMPIANTO NUM. 70 CAMPIONE											
		CLIENTE: TBD											
		UTENTE: TBD											
		Gen. Feb. Mar. Apr. Mag. Giu. Lug. Ago. Set. Ott. Nov. Dic.											
Metr. 70A1	ABBATTITORE DI TEMPERATURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70C1	AFFILACOLTELLI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70D1	APRISCATOLE ELETTRICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70E1	ASPIRATORI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70F1	ASPIRATOREVENTILATORI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70G1	BAGNOMARIA A GAS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70H1	BANCO BAGNOMARIA 120	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70I1	BANCO BAGNOMARIA 150	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70L1	BANCO BAGNOMARIA 180	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70M1	BANCO BAGNOMARIA 80	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70N1	BANCO REFRIGERATO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70O1	BERNIEKER	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70P1	BILANCIA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70Q1	BILICO AUTOMATICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70R1	BRASIERA A GAS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70S1	BRASIERA A GAS RIBALTAMENTO ELETTRICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70T1	BRASIERA ELETTRICA RIB.ELETTRICO SU RUOTE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70U1	BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70V1	CAPPA ASPRANTE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70Z1	CARRELLI NEUTRI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AZ1	CARRELLO SOLLEVATORE CESTELLI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AB1	CARRELLO TERMICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AC1	CELLA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AD1	CENTRIFUGA VERDURE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AE1	CUCINA 4 PIASTRE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AF1	CUCINA A 4 FUOCHI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70AG1	CUCINA A 8 FUOCHI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fac-simile scheda impianto (riepilogativa)

Anno di Manutenzione: 2005 <small>Scheda Riepilogativa Interventi (P)</small>		IMPIANTO NUM. 70 CAMPIONE											
		CLIENTE: TBD											
		UTENTE: TBD											
		Gen. Feb. Mar. Apr. Mag. Giu. Lug. Ago. Set. Ott. Nov. Dic.											
Metr. 70CU1	TERMOSIGILLATRICE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70CV1	TRITACARNE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70CZ1	TRITARIFIUTI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Metr. 70CX1	TRITURATORE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70CV1	TURBOFRANTUMATORE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70DA1	VETRINA REFRIGERATA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70LAVAB1	LAVABICCHIERI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70KXK1	APRISCATOLE ELETTRICO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70V-11	CAPPA AUTOLAVANTE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70CT2	CARRELLI TERMOREFRIGERATI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70DOUGHOMAT1	CUOCPASTA DOUGHOMAT VAPORE	COTTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metr. 70B1	AFFETTATRICE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Firma del Tecnico		Firma del Cliente				Note Eventuali:							

GRIMAR GRANDI IMPIANTI S.R.L. - SEDE LEGALE: VIA CESANA, 74 - 10139 TORINO - SEDE AMM.: VIA BOTTICELLI, 151 10154 TORINO

CAPITALE SOCIALE €. 10.400,00 INT. VERS. - ISCR. REG. IMPRESE - COD. FISC. - PART. IVA 04873810016

TEL. 011.246.32.67 - 011.26.68.37 - FAX 011.205.25.51 - <http://www.grimar.it> - e-mail: grimar@grimar.it



GRIMAR

GRANDI IMPIANTI
Idee al servizio della ristorazione

FORNITURE IMPIANTI PER MENSE AZIENDALI - OSPEDAL
RISTORANTI - ALBERGHI - COMUNITA' - GASTRONOMIE
SELF-SERVICE - SNACK BAR



Anno di Manutenzione: 2006 Scheda di Intervento (D)	IMPIANTO NUM. 70 CAMPIONE																																							
	CLIENTE TBD																																							
	UTENTE TBD																																							
Famiglia: FORNO MISTO ELETTRICO Fornitore																																								
Modello: AZ Progr. 2																																								
Matricola: 70AZ2																																								
Matr. Fornitore																																								
ZONA	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td>GENNAIO</td> <td>FEBBRAIO</td> <td>MARZO</td> <td>APRILE</td> <td>MAGGIO</td> <td>GIUGNO</td> <td>LUGLIO</td> <td>AGOSTO</td> <td>SETTEMBRE</td> <td>OTTOBRE</td> <td>NOVEMBRE</td> <td>DICEMBRE</td> </tr> <tr> <td>ORDIN.</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>STRAORD.</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	ORDIN.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	STRAORD.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE																												
ORDIN.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
STRAORD.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																												
Q.55 <input type="checkbox"/> MOTORE VENTILATORE FORNI Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> RESISTENZA FORNI Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> SELETTORE COMANDI Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> ELETTROVALVOLA ATTREZZATURE COTTURA Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> TERMOSTATO Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> MICROINTERRUTTORE Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> PANNELLO ELETTRICO DI COMANDO Funzionamento Morta	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
Q.55 <input type="checkbox"/> LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA Funzionamento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																																							
DATA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">TECNICO</td> <td style="width: 70%;">ANNOIAZIONI</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	TECNICO	ANNOIAZIONI																																					
TECNICO	ANNOIAZIONI																																							
Pag.46																																								

Fac-simile scheda d'intervento

GRIMAR GRANDI IMPIANTI S.R.L. - SEDE LEGALE: VIA CESANA, 74 - 10139 TORINO - SEDE AMM.: VIA BOTTICELLI, 151 10154 TORINO

CAPITALE SOCIALE €. 10.400,00 INT. VERS. - ISCR. REG. IMPRESE - COD. FISC. - PART. IVA 04873810016

TEL. 011.246.32.67 - 011.26.68.37 - FAX 011.205.25.51 - <http://www.grimar.it> - e-mail: grimar@grimar.it



Fac-simile scheda d'intervento

<p>Anno di Manutenzione: 2006 <i>Scheda di intervento (D)</i></p>	IMPIANTO NUM.	70	CAMPIONE																										
	CLIENTE	TBD																											
	UTENTE	TBD																											
<p>Famiglia: ABBATTITORE DI TEMPERATURA Fornitore</p> <p>Modello: A Progr. 1</p> <p>Matricola: 70A1</p> <p>Matr. Fornitore</p>																													
ZONA		ORDIN. STRAORD.	<table border="0" style="font-size: small; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">GENNAIO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">FEBBRAIO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">MARZO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">APRILE</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">MAGGIO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">GIUGNO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">LUGLIO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">AGOSTO</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">SETTEMBRE</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">OTTOBRE</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">NOVEMBRE</td><td style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">DICEMBRE</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td><td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE																		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																		
Q.14	<input type="text" value="2"/>	MOTOVENTILATORE	Funzionamento	<input type="checkbox"/>																									
Q.15	<input type="text" value="1"/>	GUARNIZIONE PORTE E VETRI FREDDO	Usura	<input type="checkbox"/>																									
Q.16	<input type="text" value="1"/>	TELETERMOSTATO FREDDO	Funzionamento	<input type="checkbox"/>																									
Q.17	<input type="text" value="1"/>	CIRCUITO GAS REFRIGERANTE	Funzionamento	<input type="checkbox"/>																									
Q.18	<input type="text" value="1"/>	CONDENSATORE	Funzionamento Polizia	<input type="checkbox"/>																									
Q.19	<input type="text" value="1"/>	MOTOCOMPRESSORE	Funzionamento	<input type="checkbox"/>																									
Q.20	<input type="text" value="1"/>	PANNELLO ELETTRICO ON/OFF	Funzionamento Usura	<input type="checkbox"/>																									
Q.21	<input type="text" value="2"/>	SONDA DI TEMPERATURA	Funzionamento	<input type="checkbox"/>																									
DATA	TECNICO	ANNOTAZIONI																											
		Pag. 1																											



Anno di Manutenzione: 2006 Scheda di Intervento (D)		IMPIANTO NUM 70	CAMPIONE															
		CLIENTE	TBD															
		UTENTE	TBD															
Famiglia: LAVASTOIGLIE MEDIE																		
Fornitore																		
Modello: BR		Progr. 1																
Matricola: 70BR1																		
Matr. Fornitore																		
ZONA																		
				ORDIN.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
				STRAORD.														
Q.15	1	ELETTROVALVOLA IMPIANTI LAVAGGIO																
		Funzionamento																
Q.15	1	PRESSOSTATO																
		Funzionamento																
Q.15	1	RESISTENZA E TERMOSTATI IMPIANTI LAVAGGIO																
		Funzionamento																
Q.15	1	BRACCI MULINELLO E BOCCHOLE E UGELLI																
		Funzionamento																
		Usura																
Q.15	1	ELETTROPOMPE																
		Funzionamento																
		Usura																
Q.15	2	MICROINTERRUTTORE																
		Funzionamento																
Q.15	1	PANNELLO ELETTRICO DI COMANDO																
		Funzionamento																
		Usura																
DATA	Tecnico	Annottazioni																

Fac-simile scheda d'intervento