

LISTE DE DÉMARRAGE



BRIKA

DATE INSTALLATION _____
EMPLACEMENT _____

MODÈLE _____
SÉRIE _____

AVERTISSEMENT : Toute opération impliquant le démontage de composants doit être effectuée par un technicien certifié par le fabricant, formé et qualifié dans le cadre d'un programme d'entretien régulier de la cuisine. **REMARQUE :** Utilisez cette liste de contrôle pour la mise en service d'un nouvel équipement BRIKA ou pour un contrôle général des performances. Exceptions : Fours à convection. Le contrôle de démarrage doit être effectué le jour de l'installation ou dans les 30 jours suivant l'installation d'un nouvel appareil.

	OUI	NON
1. Unité installée et énergie fournie.		
2. L'appareil est-il de niveau ? Vérifiez de l'avant à l'arrière, de gauche à droite.		
3. Le cadre semble-t-il carré ?		
4. Les raccordements électriques et de gaz sont-ils sécurisés ?		
5. Vérifiez que le type de gaz correspond à l'étiquette de données & notez TYPE de GAZ []		
6. Vérifiez que la tension correspond à l'étiquette de données & notez la PRESSION [pouces WC]		
7. Vérifiez que la tension correspond à l'étiquette (doit être +/- 10%) TENSION ÉLECTRIQUE [] [PH]		
8. Y a-t-il un régulateur installé sur l'unité ?		
9. Vérifiez la ligne d'alimentation principale et notez la PRESSION [pouces WC]		
10. Combien d'autres unités sont sur cette ligne d'alimentation? []		
11. Vérifiez le tuyau d'alimentation entrant et notez la PRESSION [pouces WC]		
12. Vérifiez la pression du gaz au niveau du collecteur et notez la PRESSION [pouces WC]		
13. Vérifiez la pression de gaz sur le collecteur avec tous les brûleurs allumés et ajustez-la aux spécifications d'usine sur l'étiquette de données.		
14. S'il y a d'autres équipements sur la ligne d'alimentation, vérifiez la pression du gaz au collecteur avec tous les appareils allumés et notez la PRESSION [pouces WC]		
15. Tous les thermostats sont-ils calibrés et tous les boutons sont-ils réglés correctement ?		
16. Vérifiez le by-pass et le calibrage.		
17. Effectuez un étalonnage de la température, le cas échéant, sur les plaques de cuisson.		
18. Vérifiez que l'unité est sous une hotte de ventilation.		
19. Les exigences en matière d'air d'appoint et de ventilation sont-elles respectées ?		
20. Vérifiez et assurez-vous que l'air d'appoint n'est pas soufflé dans la ventilation.		
21. L'unité a été mise sous tension. Vérifier que tous les interrupteurs, commandes, etc. fonctionnent.		
22. Vérifier que toutes les pièces mécaniques (porte, roulements, ressorts, etc.) sont opérationnelles.		
23. Le propriétaire/opérateur a été informé de la coupure de courant.		
24. Le propriétaire/opérateur comprend l'emplacement de la veilleuse à gaz et les instructions d'allumage (le cas échéant).		
25. Le propriétaire/opérateur connaît les techniques de préchauffage et de fonctionnement.		
26. Les instructions de nettoyage et d'entretien ont été revues.		

Si la case NON a été cochée pour un élément quelconque, voyez le verso

Vérification du démarrage/des performances effectuée le :

[A] ou [N/A PAS] prouvé que l'équipement est capable de fonctionner de manière sûre et appropriée.

Complété par:

Propriétaire/gérant : Je suis d'accord avec la déclaration et les conclusions (ci-dessus) ou le représentant de l'agence de service autorisée de Brika et j'en atteste en apposant ma signature ci-dessous.

Accepté par:

