

Allgemeine Checkliste

Wiederaufnahme des Gastro-Betriebs



Mit der folgenden Checkliste kann die technisch einwandfreie Funktionsfähigkeit der Geräte bei Wiederaufnahme des Betriebs hergestellt und das Auftreten technischer Defekte minimiert werden. Bitte beachten Sie immer die zugehörige Betriebsanleitung mit dem Kapitel „Erst-Inbetriebnahme“.

- Kontrollieren Sie alle Geräte mit geschlossenen Klappen auf Schimmel- oder Rostbildung. Eine Rostentfernung mit Beizmitteln sollte nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie alle Siebe, Türdichtungen, Waschtanks und Tankabdeckungen auf Speisereste und Ablagerungen.
- Spülen Sie sämtliche Wasserleitungen und Handbrausen ca. 2 - 5 Minuten lang durch.
- Entsorgen Sie bei einer Wasseraufbereitung zur Keimreduktion die ersten Liter.
- Grundsätzlich alle Wasserzapfstellen gründlich mit Frischwasser spülen! Das gilt auch für sämtliche Geräte mit Boiler.
- Überprüfen Sie, ob alle Wasserzuleitungen und Ablaufrohre angeschlossen sind, die zuvor abgeklemmt waren. Auf Dichtheit prüfen!
- Drehen Sie die bauseitige Wasserzufuhr an den Geräten auf – achten Sie dabei auf die Dichtheit.
- Schließen Sie den Strom an und achten Sie auf die zugeführten Leitungen.
- Schalten Sie den bauseitigen Netztrennschalter an den Geräten ein.
- Öffnen Sie den Gashahn.
- Stecken Sie bei Spülmaschinen die Ansaugschläuche für Chemie wieder in die externen Chemiebehälter. Sollte die Spülchemie in den Dosierschläuchen bereits kristallisiert sein, tauschen Sie den betroffenen Schlauch aus.
- Schließen Sie sämtliche Türen und führen Sie bei allen Maschinen einen Probelauf durch.
- Bei Spülmaschinen wird das Wasser auf 62°C und in der Nachspülung auf 65°C/85°C erhitzt. Dabei erfolgt eine thermische Desinfektion. Anschließend ausschalten, weil der Tank und der Boiler noch nicht mit Chemie vordosiert sind – Maschine nochmals starten.
- Maschinen mit einem Osmosegerät (gilt für interne und externe Geräte) sollten auf jeden Fall vorab in Betrieb genommen werden und für ca. 4 – 5 Spülvorgänge laufen.
- Starten Sie bei Multidampfgargeräten bzw. Kombidämpfern einen Probelauf Dampf, Heißluft, Kombination / Normal- / Druck-Betrieb

Achtung: Kontrollieren Sie während der Phase des Hochfahrens und darüber hinaus immer wieder per Sichtkontrolle, ob alle wasserführenden Teile dicht sind und ob das Gerät im Druck-Betrieb läuft.

Diese Liste ersetzt nicht eine regelmäßige Wartung der Geräte und Maschinen bzw. die Beauftragung einer Fachkraft für Großküchentechnik!