

Sauteuse au gaz

Marque : _____

Numéro de série : _____

Type : _____

Année de fabrication : _____

Points généraux	OUI	NON
La machine possède-t-elle un marquage CE (présomption de conformité)?	PCG01	PCG02
Les consignes sont-elles affichées ?		PCG03
L'identification des commandes est-elle réalisée et compréhensible ?		PCG04
Utilise-t-on des équipements de protection individuelle ?		PCG06
La machine est-elle posée sur une surface stable ?		PCG10
La signalisation de sécurité (pictogrammes) est-elle affichée (risques résiduels)?		PCG11
Y a-t-il une vanne de coupure gaz pour l'appareil ?		AG01
Y a-t-il un Thermocouple ?		AG02
Y a-t-il un allumage automatique ?		AG03
Y a-t-il une hotte d'extraction ?	AG04	AG05
Points spécifiques		
Y a-t-il un entretien périodique des organes de sécurité ?		PCAC07
Le couvercle est-il équilibré ?		PCAC08
Existe-t-il une protection des parties chaudes de l'appareil (parois, etc.) ?		PCAC25

<i>Risque</i>		<i>Phrase type</i>	<i>Code phrase</i>	<i>Commentaire éventuel</i>
Y a-t-il un entretien périodique des organes de sécurité ?	Oui			
	Non	Doivent être entretenus et testés : · Le pressostat régulant la pression dans la double enveloppe. · Le thermostat de sécurité en cas de chauffe à sec. · Les soupapes de sécurité.	PCAC07	
Le couvercle est-il équilibré ?	Oui			
	Non	Le couvercle doit être équilibré en tout point. Les modifications nécessaires sont à apporter par une société spécialisée.	PCAC08	