Plan przeglądów

Terminy i zakres ustalaj według instrukcji konkretnego modelu oraz warunków pracy. Ten arkusz nie zastępuje instrukcji.

Obiekt / osoba odpowiedzialna / identyfikator urządzenia

Zakres do uzgodnienia z serwisem

- ☐ Czystość elementów mających kontakt z żywnością i historia higieny.
- ☐ Filtr wody, widoczne przyłącza i odpływ.
- ☐ Warunki wentylacji oraz dostęp do urządzenia.
- ☐ Praca cyklu, kształt lodu lub konsystencja produktu.

Rejestr planowanych czynności

Urządzenie / numer	Czynność według instrukcji	Planowany termin	Potwierdzenie

Nie przypisuj jednego interwału wszystkim modelom. Obsługa wykonuje wyłącznie czynności przewidziane dla użytkownika; pomiary i ingerencję techniczną zleć właściwemu serwisowi.

Rejestr usterek

Zapisuj faktyczne obserwacje, daty i osobę zgłaszającą. Dla floty prowadź osobną kartę każdego urządzenia.

Data / numer	Objaw i okoliczności	Wykonane ustalenia	Osoba / status

Organizacja wspólnej wizyty

Przygotuj listę urządzeń, dostęp do dokumentacji i kontakt do obsługi.

Wskaż urządzenia wyłączone z użytkowania i te, które mogą bezpiecznie pracować.

Podaj okna czasowe dostępu. Nie obiecujemy jednego terminu dla każdej trasy.

Diagnostyka od 400 zł · serwis od 500 zł · dojazd krajowy 1500–2000 zł.

Koszty i zakres potwierdzamy przed zleceniem. MSW: +48 570 933 114.