

## KOK- OCH SERVISMATERIEL

### ALLMÄNT

#### OBS

#### Korttidsförvaring

Om användning ska ske inom 12 månader ska endast åtgärder för korttidsförvaring utföras. Se M7782-112007 MVSCHF KORTTIDSFÖRV.

För utförligare beskrivning av normerna, se M7782-112001 NORMER GEMENSAMT.

### Normtabell

Publikationen gäller	Hantering och transport	Vårdmar- kering	Förpack- ning	Förvarings- metod	Vård- intervall	Vård- personal	Vård- instans
Elspis, elkokhäll	0	Klapp	0	Tluft	12	Fdm:9	Fd
Fotogenkök	0	Klapp	0	Tluft	12	Fdm	Fd
Kantiner	0	Klapp	Orig	Tluft	12	Fdm	Fd
Kokredskap A/S och B/S	0	0	Orig	Tluft	12	Fdm	Fd
Kokspis 102 med oljebrännare	0	Klapp	0	Tluft	12:9	Fdm:9	Fd:9
Kokspisar	0	Klapp	0	Tluft	12:9	Fdm	Fd:9
Kokutrustningar	0	Klapp	0	Tluft	12	Fdm:9	Fd
Marketenterimateriel /S	0	Klapp	Orig	Tluft	12	Fdm	Fd
Utspisningsmateriel 220/S	0	0	0	Tluft	12	Fdm	Fd
Utspisningsmateriel 1/S	0	0	0	Tluft	12	Fdm	Fd
Övrig utrustning enligt förteckning under Övriga riktlinjer	0	0	0	Tluft	12	Fdm	Fd

### Avgränsningar

Lågtryckspannor vårdas enligt M7782-131303 MVSCHF LÅGTRPANNA.

### Särskilda riktlinjer

#### Vårdintervall

Vårdintervall för kokspisar är 2 år om förvaring inte sker i helavfuktat förråd.

## Vårdpersonal

Endast fackkunnig person får reparera elektriska komponenter.

## Vårdinstans

Vid rengöring av kokspis bör tillgång till tryckluft och putsmaskin finnas.

## Övriga riktlinjer

Följande övriga artiklar omfattas av detta MVSCHF.

- Diskbalja
- Diskbord
- Förplägnadsutrustningar
- Kittlar
- Kökshandduk
- Köksverktyg (stek-, kok- och portionsverktyg, sax, kniv, konservöppnare, skärbräde, omrörare m m)
- Plastflaska 10 l
- Pytsspruta
- Serviser
- Skärmaskin
- Stekpannor
- Reservdelssats till tryckkokkittel
- Tryckkokkittel MT

## Referenser

För respektive produkt gällande instruktionsbok, teknisk order, reparationsbok, smörjschema, materielvårdsschema, rostskyddsschema eller motsvarande publikation.

### Referenser vårdpublikationer

Materiel/Vårdpublikation	F-bet/F-ben (länkade)
Gummi, plast, färg	M7782-122001 GUMMI GEMENS M7782-122101 PLAST GEMENS
Fibermateriel	M7782-123001 TEXTILIER GEMENS
Drivmedelsmateriel	M7782-131005 DUNK 20L O 5L
Förplägnadsmateriel	M7782-131303 LÅGTRYCKSPANNA

### Referenser övrigt

Övrigt	F-bet/F-ben, etc
Koktjänstreglemente	M7751-210111 UHR FÖRPL 1
Kokutrustning 20	TO AF FÖRPLÄGN 050-000004

## ÅTGÄRDER FÖRE FÖRVARING

### Tillsyn och förrådsställning

#### Allmänt

**VARNING**  
**Materielvård kan medföra risker ur miljövardssynpunkt. Arbetet skall därför bedrivas på plats som har erforderlig utrustning för att förhindra utsläpp och annan miljöskadlig påverkan.**

Gör noga rent all utrustning. Var särskilt noga med utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

#### Kokspisar

1. Gör ren spisen noga in- och utvändigt.
2. I kokspis med eldstad klädd med eldfast tegel bör teglet tas loss och göras rent. Gör även ren fästena för teglet och sätt därefter tillbaka teglet på sin plats.
3. Borsta med stålborste ren ytor som är rostiga eller där färgen är avbränd.
4. Måla om på ren och torr yta när mer än 30 % av ytbehandlingen är skadad.
5. Behandla omålade ytor med M0722-033018 Korrskyddsvätska 033.

#### Kokspis 102

1. Utför åtgärderna under Kokspisar ovan.
2. Ta isär och rengör oljebrännarens bränslefilter och brännarinsats.
3. Smörj oljebrännarens gångjärn och låsanordningar med rostskyddsolja. Olja in brännarröret.

#### Fotogenkök

1. Gör ren kök med tillbehör noga från bränslespill, sot och smuts.
2. Kontrollera att kökets brännare och pump fungerar.
3. Töm påfyllningskannor och bränslebehållare och stäng därefter påfyllningslocken.
4. Smörj in pumppackningen med för aktuell packning lämpligt fett.

#### Kittlar, stekpannor, kokredskap, servisartiklar, köksverktyg och liknande

1. Gör ren utrustningen med varmt vatten tillsatt med syntetiskt handdiskmedel. Använd skurborste. Rivande medel får inte användas. Till aluminiumkittlar (kär) får soda inte användas.
2. Gör ren tätningsytor och packningar på kittlar och liknande med ljummet vatten och handdiskmedel. Packningarna skall då tas bort.

3. Gör särskilt noga ren säkerhetsventiler på kokkittlar genom att ta isär och koka ur dem.
4. Torrtorka utrustningen efter rengöring eller diskning.
5. Vädra ur kittlar, flaskor, kärl och behållare innan förrådsställning.
6. Smörj in utrustning som har benägenhet att rosta, till exempel konservöppnare och stekpannor, efter rengöring och torrtorkning med paraffinolja.
7. Förvara locket till kittel 24 1 och 62 1 till kokfordon med lockpackningen fastsatt. Lägg på locket utan att dra åt låsmuttern.
8. Förvara lockpackningen till tryckkokkitteln losstagen och lagd i kitteln.
9. Förse locket till tryckkokkitteln med kokrör och säkerhetsventil och förvara locket pålagt på kitteln.

### Kokutrustningar och kantiner

1. Diska och torka kökseffekter, kittlar och liknande.
2. Gör ren kokbox och kantinlåda.
3. Måla om utrustningen om mer än 30 % av ytbehandlingen är skadad.
4. Kontrollera att beslagen fungerar.
5. Kontrollera att skötselinstruktion och packplan finns och är läsbara.
6. Vårda fotogenkök enligt ovan.
7. Utför vård av dunk för bränsle 20 1 och 5 1 enligt M7782-131005 DUNK 20L O 5L (MVSCHF).

### Torrluftåtgärder

Förvara utrustningen i helavfuktat förråd. Alla luckor och ventiler ska vara öppna.

### Kokspis 102, statisk avfuktning

Om fordonet eller containern som kokspisen är monterad i inte står i helavfuktat förråd, gör så här:

1. Öppna eldstadsluckan och häng in en påse torkmedel. Stäng luckan.
2. Ta bort ett kittelhålslock och häng en påse torkmedel i spisens inre utrymme. Sätt tillbaka kittelhålslocket.
3. Klipp till korrskyddsdukar och lägg i asklådan och i oljebrännarens apparatutrymme.

## ÅTGÄRDER UNDER FÖRVARING

### Tillsyn

Vartannat år

Vid statisk avfuktning, byt torkmedel och korrskyddsdukar.

Vart 12:e år

- Kontrollera utrustningen tillstånd och fastställ vilken vård som behövs. Utför endast den vård som behövs.
- Byt ut packningar som torkat eller spruckit.

## ÅTGÄRDER VID UTLÄMNING

### Åtgärder i fredstid, insats och mobilisering

Ingen central riktlinje.