

N° 2507



Hora

Entrada:

Salida:

TECHNICAL GROUPS SPA
Santiago

Fono servicio: +56 9 3276 2073 76.637.096-9 www.tecgastronomia.com

Mantenimiento | Reparación

Cliente: Carnal

Fecha: 25/07/2019

Dirección:

Orden de trabajo:

CHECKLIST MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Refrigerador	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Mesón Refrigerado	N° de equipos:	7	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior				Limpieza interior y exterior			<input type="checkbox"/>
Limpieza unidad condensadora				Limpieza unidad condensadora			<input type="checkbox"/>
Limpieza evaporador y sensores				Limpieza evaporador y sensores			<input type="checkbox"/>
Revisión presión y T° de trabajo				Revisión presión y T° de trabajo			<input type="checkbox"/>
Reapriete y toma de Consumo Electrico				Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input type="checkbox"/>
Chequeo y Puesta en Marcha				Chequeo y Puesta en Marcha			<input type="checkbox"/>
Conservadora	N° de equipos:	3	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Vitrina	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior				Limpieza interior y exterior			
Limpieza unidad condensadora			<input type="checkbox"/>	Limpieza unidad condensadora			
Limpieza evaporador y sensores			<input type="checkbox"/>	Limpieza evaporador y sensores			
Revisión presión y T° de trabajo			<input type="checkbox"/>	Revisión presión y T° de trabajo			
Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input type="checkbox"/>	Reapriete y toma de Consumo Electrico			
Chequeo y Puesta en Marcha			<input type="checkbox"/>	Chequeo y Puesta en Marcha			
Cocina	N° de equipos:	1	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cámara	N° de equipos:	2	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior			<input type="checkbox"/>	Limpieza interior y exterior			
Limpieza unidad condensadora				Limpieza unidad condensadora			<input type="checkbox"/>
Limpieza evaporador y sensores				Limpieza evaporador y sensores			<input type="checkbox"/>
Revisión presión y T° de trabajo				Revisión presión y T° de trabajo			<input type="checkbox"/>
Reapriete y toma de Consumo Electrico				Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input type="checkbox"/>
Chequeo y Puesta en Marcha			<input type="checkbox"/>	Chequeo y Puesta en Marcha			<input type="checkbox"/>
Otro	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Otro	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior				Limpieza interior y exterior			
Limpieza unidad condensadora				Limpieza unidad condensadora			
Limpieza evaporador y sensores				Limpieza evaporador y sensores			
Revisión presión y T° de trabajo				Revisión presión y T° de trabajo			
Reapriete y toma de Consumo Electrico				Reapriete y toma de Consumo Electrico			
Chequeo y Puesta en Marcha				Chequeo y Puesta en Marcha			

Cant. de repuestos

Observaciones:

- Se realiza mantencion a equipamiento contemplado en el contrato vigente
- Enchufes de refrigeradores area carniceria deben ser reemplazados (modulos estructurales)
- Se destapona desagüe de lavavjilla
- Limpieza de parrilla y broiler debe ser diaria ya que acumula mucha suciedad
- Visicooler pasteleria no debe ser pegado a la pared
- Se coordinara con el chef retiro de soporte de bandejas de los hornos.


Adolfo
TÉCNICO EJECUTANTE

Sin encargado de local

ENCARGADO DE LOCAL

SUPERVISOR

