



N° 1006

Hora

Entrada:

Salida:

**TECHNICAL GROUPS SPA**  
Santiago

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

Mantenimiento  |  Reparación

Cliente:

Fecha:

Dirección:

Orden de trabajo:

**CHECKLIST MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

<b>Refrigerador</b>	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Mesón Refrigerado</b>	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" 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			
<b>Conservadora</b>	N° de equipos:	2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Vitrina</b>	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior				Limpieza interior y exterior			
Limpieza unidad condensadora			<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza unidad condensadora			
Limpieza evaporador y sensores				Limpieza evaporador y sensores			
Revisión presión y T° de trabajo			<input checked="" type="checkbox"/>	Revisión presión y T° de trabajo			
Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input checked="" type="checkbox"/>	Reapriete y toma de Consumo Electrico			
Chequeo y Puesta en Marcha			<input checked="" type="checkbox"/>	Chequeo y Puesta en Marcha			
<b>Cocina</b>	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Cámara</b>	N° de equipos:	2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior				Limpieza interior y exterior			
Limpieza unidad condensadora				Limpieza unidad condensadora			<input checked="" type="checkbox"/>
Limpieza evaporador y sensores				Limpieza evaporador y sensores			<input checked="" type="checkbox"/>
Revisión presión y T° de trabajo				Revisión presión y T° de trabajo			<input checked="" type="checkbox"/>
Reapriete y toma de Consumo Electrico				Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input checked="" type="checkbox"/>
Chequeo y Puesta en Marcha				Chequeo y Puesta en Marcha			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Otro</b>	N° de equipos:	4	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Otro</b>	N° de equipos:	2	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior			<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza interior y exterior			
Limpieza unidad condensadora			<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza unidad condensadora			<input checked="" type="checkbox"/>
Limpieza evaporador y sensores			<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza evaporador y sensores			<input checked="" type="checkbox"/>
Revisión presión y T° de trabajo			<input checked="" type="checkbox"/>	Revisión presión y T° de trabajo			<input checked="" type="checkbox"/>
Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input checked="" type="checkbox"/>	Reapriete y toma de Consumo Electrico			<input checked="" type="checkbox"/>
Chequeo y Puesta en Marcha			<input checked="" type="checkbox"/>	Chequeo y Puesta en Marcha			<input checked="" type="checkbox"/>

Cant. de repuestos

Observaciones:

Camara de congelado presenta concentracion de hielo en el evaporador, debe coordinarse visita para su desbloqueo y revision de esta para encontrar posibles fallas

  
Adolfo  
TÉCNICO EJECUTANTE

  
Jhonathan  
ENCARGADO DE LOCAL

\_\_\_\_\_  
SUPERVISOR

