

N° 2108



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

Cant. de repuestos

Observaciones:

Se realiza mantencion a todo el equipamiento gastronomico contemplado en el contrato vigente

 Adolfo  Yoni Piñatel  
**TÉCNICO EJECUTANTE**      **ENCARGADO DE LOCAL**      **SUPERVISOR**

