



N° 1710

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


Refrigerador	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Mesón Refrigerado	N° de equipos:	<input type="text" value="4"/>	<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"/>
Conservadora	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Vitrina	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			
Cocina	N° de equipos:	<input type="text" value="1"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cámara	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Limpieza interior y exterior			<input checked="" type="checkbox"/>	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			<input checked="" type="checkbox"/>	Chequeo y Puesta en Marcha			
Otro	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Otro	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			

Cant. de repuestos

Observaciones:

- Se realiza mantencion a 5 visicoolers
- Se realiza mantencion a Horno convector
- Batidora presenta sonido de engrane debido a que debe completarse contenedor de grasa


Adolfo
TÉCNICO EJECUTANTE


Vicente Molina
ENCARGADO DE LOCAL


SUPERVISOR

