



N° 1110

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" value="6"/>	<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>Conservadora</b>	N° de equipos:	<input type="text" value="7"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Vitrina</b>	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			<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"/>
<b>Cocina</b>	N° de equipos:	<input type="text" value="2"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Cámara</b>	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			
<b>Otro</b>	N° de equipos:	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Otro</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			

Cant. de repuestos      2,5Kgs refrigerante r-22

Observaciones:  
 Se realiza mantencion:  
 • 6 Aires acond, Freidora, Plancha, 2 hornos convectores, 12 visicoolers, 1 selladora al vacio  
 • Se realiza carga de refrigerante a los 2 aires acond del salon  
 • Se coloca bisagra a conservadora y se deja operativa la selladora

 Adolfo       Omar  
 TÉCNICO EJECUTANTE      ENCARGADO DE LOCAL      SUPERVISOR

