INFORME DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE

14 de abril 2025

Equipo: Refrigerador-Congelador Combinado Semiindustrial 30 pies – Marca Refrimundial

1. Descripción del Equipo: El refrigerador-congelador combinado semiindustrial de 30 pies es un equipo esencial para la conservación de alimentos perecederos en ambientes de cocina profesional. Su sistema de refrigeración permite mantener temperaturas adecuadas para refrigeración y congelación simultáneamente, garantizando la seguridad alimentaria. El equipo cuenta con compartimientos separados, control de temperatura digital y sistema de descongelación automática.

2. Objetivo del Informe: Documentar el mantenimiento preventivo realizado al equipo con el fin de asegurar su óptimo funcionamiento, preservar la cadena de frío, extender su vida útil y prevenir fallas operativas.

3. Actividades Realizadas:

Limpieza General:

- Limpieza interior y exterior del equipo con soluciones desinfectantes no abrasivas.
- Remoción de residuos y escarcha acumulada en compartimientos.
- Limpieza de bandejas, estanterías y empaques de puertas.

Revisión de Componentes:

- Verificación del funcionamiento del compresor y del ventilador interno.
- Comprobación del sistema de control de temperatura y termostato.
- Inspección de estado de las gomas de sellado en puertas para garantizar cierre hermético.
- Limpieza del condensador para evitar obstrucciones de flujo de aire.

Inspección de Seguridad:

- Revisión de conexiones eléctricas.
- Comprobación del estado del cableado y enchufe.
- Confirmación del correcto funcionamiento del sistema de descongelación.

4. Observaciones: El equipo se encuentra en buen estado general. Se evidenció una ligera acumulación de polvo en el condensador, la cual fue retirada durante el mantenimiento. Las gomas de sellado están en condiciones adecuadas, aunque se recomienda su seguimiento por leve desgaste.

5. Recomendaciones:

- Realizar limpieza externa semanal y limpieza interna mensual según formatos de aseo.
- Verificar semanalmente la temperatura interna de ambas cámaras según formato cadena de frio y temperatura.
- Mantener libre de objetos la zona del condensador para evitar sobrecalentamientos.
- Programar mantenimiento técnico preventivo entre 6 y 12 meses.

6. Conclusión: El mantenimiento preventivo realizado al refrigerador-congelador combinado asegura su funcionamiento eficiente y continuo, lo que contribuye a la conservación segura de alimentos. Se recomienda seguir con un plan de mantenimiento periódico y buenas prácticas de uso.

Fotografías:



