CRONOGRAMA PREVENTIVO Y CORRECTIVO

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS DEL JARDIN HUELLAS Y TALENTOS									
EQUIPO	**VERIFICACION**	**REGISTRO DE MANTENIMIENTO**							
	MES	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**
			DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
LICUADORA INDUSTRIAL	Cuchilla, empaque tapa y base: Verifique el estado en que se encuentran y si presentan deterioro cámbielos de inmediato		11	10	6	17	8	12	4
	Cable de energía: Verifique que la clavija del estuche no tenga óxidos o que falten tornillos		18	23	22	25	22	20	3
	Revise la flexibilidad del cable y que no este abierto, si es así cámbielo de inmediato.		9	8	6	17	9	6	2
BASCULAS	Limpieza externa: Inspeccionar las condiciones ambientales en las que se encuentra el equipo. Efectuar limpieza integral externa del equipo.		2	2	9	4	4	5	3
	Inspeccionar el sistema mecánico, eléctrico o electrónico según corresponda.		3	2	2	3	4	6	3

	Revisar que la bascula cuente con todos sus componentes (Tallímetro, pesas, plataforma)		4	10	6	4	2	7	3
	Limpiar con trapo húmedo y cloros cada vez que se utilice		4	2	1	6	4	5	2
CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO	Limpiar el exterior con un estropajo que no raye y un líquido antigrasa, quitar los filtros y limpiarlos con jabón antigrasa.		5	3	2	5	3	6	3
	Realizar mantenimiento con una persona profesional en realizar mantenimientos y lavados de campanas extractoras.		4	3	1	6	4	5	2
	Seque los restos con un paño en microfibra o papel impermeable limpia las tejillas con un cepillo para quitar la grasa		5	3	2	5	3	6	3
TERMOMETROS DE PUNZON	Revisar que este en buen estado, sin ningún tipo de aperturas ni deterioros, si es así cámbielos		4-19	3-24	1-22	6-27	4-25	5-26	2-4
	Limpieza interna: Hacer cambio periódicamente de las pilas Calibrar periódicamente de manera correcta según las instrucciones que trae el termómetro o con asesoría en el almacén de compra.		19		21		24		2
TERMOMETRO DIGITAL	Revisar que este en buen estado sin ningún tipo de aperturas ni deterioros, si es así cámbielos		4		2		3		2

	Cambiar batería cada 4000 horas de uso. Calibrar una vez al año.				14				
BALANZAS DE ALIMENTOS	No utilizar en espacios muy húmedos. Calibrar una vez al año. Limpiar con frecuencia Cambiar batería cada 4000 horas de uso No abrir el instrumento		4-18	9	2	3-19	10-17	6-20	3
NEVERA Y CONGELADOR	Verificación o reparación de empaque de la puerta, prueba de sellamiento con una hoja de papel, si ingresa se debe reparar		11		28		10	12	
	Verificación de espacio adecuado de ventilación parte trasera de la nevera (mínimo 10 cm)		11		28		10	12	
	Verificación de ubicación de la nevera lejos de focos directos del calor		11		28		10	12	
ESTUFA	Válvulas: Compruebe que las válvulas no tengan suciedad o grasa. Que funcionen libremente, en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceda a su limpieza		26	25		18	16	28	2
	Quemadores: Verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destápelos con un escobillado con un alambre		26	25		18	16	28	2

	delgado suave, cuidado que no se dañó, compruebe su buen funcionamiento								
OLLA A PRESION	Válvula de seguridad o pito: Verifique que la válvula no esta obstruida o sucia, pulsando la espera con un bolígrafo.		6	2	5	3	27	6	3
	Junta de cierre o caucho: Verificar la limpieza y deterioro del mismo, si esta deteriorado se hace el cambio		6	2	5	3	27	6	3