INF / 18-2794 Stgo. 01 de Marzo de 2018

INFORME TÉCNICO
O.T. N° 67896

Cliente	:	**Promaiz S.A.**
Dirección	:	Av. Jaime Guzmán S/n Km 7.5, Isla de Maipo.
Contacto	:	Anthony Greig.
Correo	:	agreig@promaiz.cl
Equipo	:	Estufa Secado
Marca	:	Binder
Modelo	:	ED-115
Serie	:	13-15247
Técnico	:	Manuel Tapia y José Luis Herrera
Fecha Visita	:	19 de Febrero de 2017

Servicio:

- ✓ Se realiza mantención preventiva

Inspección visual:

- ✓ Revisar las condiciones físicas generales de la carcasa del equipo.
- ✓ Verificar la presencia de todos los accesorios del equipo.
- ✓ Revisar la integridad y el estado funcional del cable de poder y enchufe.
- ✓ Revisar la integridad y el estado funcional de la toma de corriente.
- ✓ Revisar la integridad y el estado funcional del panel de control (pantalla táctil y/o teclado).
- ✓ Revisar la integridad de la placa identificadora del equipo (número de serie).

Inspección, diagnostico, revisión y/o ajuste:

- ✓ Verificar el estado de fusibles.
- ✓ Revisar la integridad y el estado funcional de todos los componentes internos del equipo.
- ✓ Revisar la integridad y el estado funcional de la fuente de poder.
- ✓ Revisión eléctrica general.
- ✓ Revisar las temperaturas de funcionamiento del equipo (ajustar en caso de ser necesario).

Condiciones ambientales del lugar de almacenamiento:

- ✓ Comparar las condiciones ambientales del lugar de almacenamiento con las especificaciones técnicas establecidas por el fabricante.

Limpieza interna y externa:

- ✓ Limpieza externa del equipo.
- ✓ Limpieza de los componentes internos del equipo (eliminar residuos en caso de ser necesario).

Revisión y ajuste de la calibración del equipo:

- ✓ Revisión y ajuste de la calibración de los parámetros de funcionamiento del equipo según las especificaciones establecidas por el fabricante (corroborar los rangos de medición).
- ✓ Verificación de los componentes del control electrónico: control programable, relevo de seguridad, interruptor general y disyuntor (breaker).
- ✓ Verificación del estado funcional del termostato.

Verificación operacional:

- ✓ Verificar todas las partes móviles del equipo (lubricar en caso de ser necesario).
- ✓ Test de verificación (verificar el funcionamiento del equipo en todos sus modos de operación mediante estándares de referencia).

Observaciones:

- ❖ Equipo opera correctamente según parámetros establecidos por fábrica.



Gonzalo Cánaves S.
Jefe Servicio Técnico
Instrumentación

/b.a.l.