

INFORME DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO BÁSICO

DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

Informe No.:	53970	Fecha de Revisión:	2025-02-13
Propietario:	PALMERAS DEL ECUADOR S.A.	Técnico de Mantenimiento:	Ing. Patricio Llerena
Dirección:	SHUSHUFINDI / VIA LIMONCOCHA S/N Y CALLE SECUNDARIA		

1. Datos del Equipo

Equipo:	ESTUFA	Código empresa:	AC-02
Marca:	MEMMERT	Rango:	(30 a 200)°C
Modelo:	U 40	División de escala:	2 °C
Serie:	INN-53970	Ubicación:	Laboratorio

2. Condiciones Ambientales

Temperatura Inicial:	(23 ± 10) °C	Humedad Relativa Inicial:	(51 ± 15) %HR
Temperatura Final:	-	Humedad Relativa Final:	-

3. Antecedente

La entidad ha formalizado un contrato para ofrecer un servicio de Mantenimiento Preventivo Básico del equipo. Este servicio implica realizar acciones sistemáticas y proactivas como la inspección, limpieza, ajuste y lubricación de componentes esenciales. El objetivo de estas medidas es prevenir fallos potenciales, mejorar la fiabilidad operativa y extender la vida útil del equipo, asegurando su rendimiento óptimo de forma continua.

4. Descripción de Actividades Realizadas

La ejecución de este mantenimiento se realiza por escalones:

4.1. Primer Escalón:

- 4.1.1. Verificación del estado físico del equipo. (PASS)
- 4.1.2. Verificación del encendido del equipo. (PASS)

INFORME DE MANTENIMIENTO	Código:	53970
	Edición:	01
	Fecha Emisión:	2025-02-13



Produced by: Ing. Patricio Llerena – Maintenance Technician
 Approved by: Ing. Mateo Bórquez – Head of Maintenance

Detalles:

Se efectuó un análisis completo del estado físico de la estufa, evaluando minuciosamente tanto sus elementos estructurales como funcionales. Todos los componentes clave, como las resistencias, los controles, la puerta, y las superficies interna y externa, fueron sometidos a una inspección detallada con el fin de detectar cualquier signo de deterioro, daño o corrosión. Como resultado de esta revisión, se confirma que no se hallaron fallos que pudieran comprometer la funcionalidad ni la integridad del equipo. No obstante, se identificó desgaste en las esquinas de las bandejas extraíbles del horno, lo cual es consecuencia del uso recurrente y el contacto repetido durante las operaciones de carga y descarga. Aunque este desgaste no afecta el rendimiento general de las bandejas, se sugiere su seguimiento para evitar futuros daños que puedan incidir en la estabilidad y seguridad durante su uso. Las partes móviles están en condiciones adecuadas, sin mostrar signos de desgaste excesivo que puedan comprometer la precisión o la seguridad operativa. Además se pudo observar una gran cantidad de residuos impregnados tanto en la parte posterior de las bandejas como en las paredes internas del equipo.

4.2. Segundo Escalón:

- 4.2.1. Verificación del estado físico interno del equipo. (PASS)
- 4.2.2. Verificación del buen estado de la sonda del controlador de temperatura y rejilla internas del Horno/esterilizador. (PASS)

Detalles:

Se ejecutó un procedimiento exhaustivo en la parte interna de la estufa, conforme a los procedimientos de mantenimiento establecidos por el fabricante. Durante esta intervención, se inspeccionaron minuciosamente los componentes internos del equipo, asegurando el correcto funcionamiento de la sonda del controlador de temperatura y evaluando el estado de las rejillas internas de la Estufa.

No se detectaron daños estructurales ni alteraciones significativas, aunque se observó acumulación de residuos y un desgaste leve en las rejillas. La inspección concluyó que todas las piezas internas se encuentran en perfecto estado, listas para continuar con su operación de manera segura y eficiente.

4.3. Tercer Escalón:

- 4.3.1. Verificación de los elementos eléctricos / electrónicos. (PASS)

Resultados 3er Nivel: Se realizó una inspección detallada del sistema de alimentación eléctrica, enfocándose en el cable que conecta el equipo, el controlador de temperatura y la perilla de encendido. La evaluación confirmó que tanto el cable de alimentación, el controlador como la perilla están en condiciones adecuadas, sin evidencias de daños o anomalías que puedan afectar su desempeño o comprometer la seguridad durante su operación.

5. Conclusiones

- 5.1. Se verificó que el equipo se encuentra en óptimas condiciones físicas y operativas, con todas las funciones principales operando correctamente según lo especificado por el fabricante.

INFORME DE MANTENIMIENTO	Código: 53970
	Edición: 01
	Fecha Emisión: 2025-02-13

Produced by: Ing. Patricio Llerena – Maintenance Technician
 Approved by: Ing. Mateo Bórquez – Head of Maintenance



5.2. Todas las partes móviles se encuentran en condiciones adecuadas, sin signos de desgaste anormal que pudieran afectar la precisión o la seguridad durante la operación.

5.3. La funcionalidad del equipo es completa y óptima.

6. Recomendaciones

6.1. Se recomienda realizar tareas de limpieza periódicas de las superficies para evitar la acumulación de polvo, grasas y residuos.

6.2. Capacitar al personal sobre los procedimientos correctos de manipulación y almacenamiento del equipo. Esto incluye el manejo cuidadoso durante la carga y descarga, así como el almacenamiento en condiciones adecuadas para prevenir daños accidentales que puedan comprometer su integridad.

7. Aprobación

A continuación, se detalla los datos de las personas involucradas en la ejecución de este servicio:

Ing. Patricio Llerena
TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

Ing. Mateo Bórquez
JEFE DE MANTENIMIENTO

8. Anexo Fotográfico (1)



INFORME DE MANTENIMIENTO	Código:	53970
	Edición:	01
	Fecha Emisión:	2025-02-13

Produced by: Ing. Patricio Llerena – Maintenance Technician
Approved by: Ing. Mateo Bórquez – Head of Maintenance



Fig. 1 Vista General del Equipo



Fig. 3 Equipo Libre de Impurezas

INFORME DE MANTENIMIENTO	Código:	53970
	Edición:	01
	Fecha Emisión:	2025-02-13

Produced by: Ing. Patricio Llerena – Maintenance Technician
 Approved by: Ing. Mateo Bórquez – Head of Maintenance