

<b>INGENIERIA EN DISEÑOS ELECTRICOS Y AUTOMATIZACION</b>					
<b>PASTELERIA LA LUCERNA - PEREIRA</b>					
PUNTO	PANIFICADORA		06/10/22	ACTIVO FIJO	1021
TIPO DE MANTENIMIENTO				MARCA	TIPO
CORRECTIVO	X	PREVENTIVO		HOBART	BATIDORA
FALLA	<b>DAÑO ARBOL DE ENTRADA Y ARBOL DE TRANSMISION</b>				
<b>REPUESTOS BLOQUE DE CAMBIOS</b>					
ACEITE DE TRANSMISION	X	PIÑON MOTOR	OK	PIÑON VEL 2	X
RODAMIENTOS	X	CORONA	X	PIÑON VEL 3	OK
RETENEDORES	OK	PIÑON VEL 1	X	PIÑON VEL 4	OK
SELECTOR DE VELOCIDAD	X	EJE SELECTOR VEL	OK	PALANCA DE VEL	OK
<b>REPUESTOS PLANETARIO</b>					
RODAMIENTOS	OK	PIÑON CENTRAL	OK	PIÑON BRAZO	OK
BOMBA DE ACEITE	OK	CREMALLERA	OK	RETENEDOR	OK
ACEITE DE TRANSMISION	OK				
<b>SISTEMA ELECTRICO</b>					
CONTACTORES	OK	RELE TERMICO	OK	PULSADORES	OK
MOTOR TRIFASICO	OK	CABLES	OK		
<b>PROCEDIMIENTO MANTENIMIENTO</b>					
<p>LA MAQUINA PRESENTA DAÑO EN LOS PIÑONES DE DE LAS VELOCIDADES 1 Y 2, CORONA Y SELECTOR DE VELOCIDADES. DICHA MAQUINA SE ENECUENTRA DESARMADA, DE PROCEDE A REALIZAR ARME DE LA MAQUINA CON MANUAL DE DESPIECE INSTALANDO LOS REPUESTOS NUEVOS: ARBOL DE ENTRADA, ARBOL DE VELOCIDADES QUE CONSTA DE LOS PIÑONES DE LA VELOCIDAD 1 Y 2 Y UN BUJE SEPARADOR, EL SELECTOR DE VELOCIDAD, SE INSTALARON RODAMIENTOS NUEVOS EN LOS ARBOLES MENCIONADOS, TAMBIEN UNA LAINA EN EL ARBOL DE ENTRADA, SE REALIZA UNA PRUEBA CON LA MANO PARA VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE TRANSMISION Y DE VELOCIDADES, SE VIERTE ACEITE DE TRANSMISION, SE TAPA Y SE REALIZA AJUSTES DE LA MAQUINA PARA INICIAR PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO, PRUEBA QUE SE REALIZO A SASTIFACCION Y SE ENTREGA A DAMIAN ORREGO.</p>					
<b>RECOMENDACIONES</b>					
LIMPIEZA GENERAL Y LUBRICACION DEL SISTEMA DE ELEVACION					

PROXIMO MANTENIMIENTO	
TECNICO RESPONSABLE	E. ALEXANDER MENDOZA COBO
JEFE DE MANTENIMIENTO	DAMIAN ORREGO



**HOBART**

**ACTIVO FIJO**  
BATIDORA HOBART

**1021**



















# HOBART

CORPORATION

TROY, OHIO



MADE IN U.S.A.

SERIAL NO. 31-1101-284

MODEL	D300T	HZ	60
SUFFIX	-56	HP	3/4
ML	104421	PH	3
VOLTS	230	CODE	
RPM	1725	AMP	2.0
TEMP	40C AMB	MD	NI

COMMERCIAL FOOD PREPARING MACHINE





















