



Oficina Administrativa Buenos Aires
Caracas 2058- Tortuguitas (CP 1667)
Tel: 011-28673181 - 01127505281
E-mail: gabrielhuetagoyena@gmail.com
nygrefrigeracion@gmail.com

Propuesta por Mantenimiento Preventivo

El mantenimiento preventivo es una estrategia clave para asegurar el funcionamiento óptimo y la longevidad de los sistemas de refrigeración industrial en supermercados. Un mantenimiento regular y planificado no solo mejora la eficiencia operativa de los equipos, sino que también reduce el riesgo de fallos inesperados, optimiza el consumo energético y garantiza la seguridad alimentaria. A continuación, presentamos una propuesta integral para el mantenimiento preventivo de su instalación de frío alimentario, diseñada para satisfacer las necesidades específicas de su establecimiento.

Objetivo del Mantenimiento Preventivo

El propósito de este mantenimiento es establecer una programación estratégica para:

- Maximizar la eficiencia operativa de los equipos de refrigeración.
- Minimizar las paradas inesperadas por fallos.
- Prolongar la vida útil de los sistemas.
- Evitar problemas graves que puedan incrementar los costos de reparación.

Alcance del Servicio

Equipos de frío alimentario
Control de Pérdidas de Refrigerante: Inspección exhaustiva para identificar y reparar fugas de refrigerante.
Verificación de Pérdidas de Aceite: Revisión del sistema para detectar y solucionar pérdidas de aceite.
Verificación de Vibraciones en Periféricos: Monitoreo de vibraciones para identificar desequilibrios o fallos mecánicos.
Control de Nivel de Aceite: Comprobación y ajuste del nivel de aceite en el compresor.
Control de Capacidades de Funcionamiento: Evaluación del rendimiento del sistema para confirmar el funcionamiento dentro de los parámetros especificados.
Control de Consumos: Medición de consumos eléctricos para detectar anomalías y optimizar la eficiencia energética.
Verificación de Presostatos: Inspección y calibración de presostatos para asegurar el funcionamiento seguro y eficiente.
Control Visual de Tableros Eléctricos:

Revisión visual de los tableros eléctricos para verificar el estado de conexiones y componentes.
Verificación de Torques en Bulonerías y Pines: Ajuste de torques para garantizar una correcta fijación de los componentes.
Verificación de Forzadores de Condensadores: Inspección del funcionamiento de los ventiladores del condensador para asegurar una adecuada disipación del calor.
Limpieza de Condensadores: Eliminación de suciedad y obstrucciones para mejorar el intercambio de calor.
Cámaras y exhibidoras
Control de Pérdidas de Refrigerante: Inspección y reparación de fugas de refrigerante en cámaras y exhibidoras.
Control de Funcionamiento de Dispositivos de Expansión: Verificación del rendimiento de dispositivos de expansión para asegurar un flujo adecuado de refrigerante.
Control de Solenoides: Inspección y prueba de solenoides para una regulación eficiente del flujo de refrigerante.
Verificación e Inspección de Filtros: Revisión y limpieza o reemplazo de filtros para mantener un flujo de aire limpio.
Verificación y Control de Funcionamiento de Forzadores: Inspección de ventiladores internos para asegurar una circulación adecuada del aire.
Verificación y Control de Temperaturas (Termómetros): Comprobación de termómetros para mantener temperaturas dentro de los rangos especificados.
Limpieza de Evaporadores: Eliminación de acumulaciones de suciedad en los evaporadores para un rendimiento óptimo.
Limpieza de Filtros de Válvulas de Expansión: Inspección y limpieza de filtros para prevenir obstrucciones.
Verificación y Control de Descongelamientos/Tiempos: Comprobación y ajuste de ciclos de descongelamiento para evitar acumulaciones de hielo.
Verificación y Control de Resistencias: Inspección de resistencias de descongelamiento para asegurar su funcionamiento eficaz.
Verificación y Control de Desagües: Revisión y limpieza de sistemas de drenaje para prevenir obstrucciones y asegurar un adecuado desagüe.

Planificación del Servicio

Personal Técnico: Dos o más técnicos especializados en refrigeración, según la complejidad de las tareas a realizar.

Exclusiones del Servicio

Reparaciones de compresores.

Provisión de materiales adicionales.

Reparaciones derivadas de abuso o mal uso por parte del usuario

Beneficios del Mantenimiento Preventivo

Implementar este programa de mantenimiento preventivo garantizará que su sistema de refrigeración opere de manera eficiente y confiable, minimizando el riesgo de fallos inesperados y asegurando la continuidad en la cadena de frío alimentaria. Esta estrategia proactiva no solo preserva la inversión en sus equipos, sino que también optimiza la eficiencia operativa y reduce costos a largo plazo.

Costos del Mantenimiento Preventivo

Ajuste del Presupuesto:

El presupuesto proporcionado es una estimación inicial basada en un estándar general para el mantenimiento preventivo de sistemas de refrigeración industrial. Dado que los costos pueden variar considerablemente según las características específicas de su equipo, la dimensión del sistema y la cantidad de unidades a mantener, el presupuesto final se ajustará en función de estos factores.

Visita de Inspección Inicial:

Para ofrecer un presupuesto exacto y ajustado a sus necesidades, es posible que se requiera una visita de inspección inicial. Durante esta visita, se evaluarán los equipos en detalle y se definirán los alcances específicos del mantenimiento preventivo necesario.

Dimensión del Equipamiento:

El costo del mantenimiento puede verse afectado por el tamaño y la capacidad de los sistemas de refrigeración. Equipos de mayor capacidad o instalaciones con características especiales pueden requerir más tiempo y recursos para su mantenimiento. Una evaluación detallada permitirá proporcionar un presupuesto más preciso basado en la dimensión y complejidad del equipamiento.

Cantidad de unidades:

El número de unidades condensadoras, cámaras frigoríficas y otros componentes del sistema impactará directamente en el costo total del servicio. Unidades adicionales o sistemas distribuidos en múltiples ubicaciones podrían implicar un incremento en el tiempo de trabajo y la logística del mantenimiento.

Costos adicionales:

Cualquier costo adicional relacionado con repuestos, materiales o trabajos extraordinarios no contemplados en esta propuesta será previamente informado al cliente. Se solicitará su aprobación antes de realizar dichos trabajos o adquirir los materiales adicionales.

Esta propuesta refleja la logística y la coordinación necesarias para ofrecer un servicio de alta calidad y eficiencia en el mantenimiento de los sistemas de refrigeración alimentaria.

Facturación: En caso de que el trabajo sea facturado se cobrará el impuesto IVA

Nota: Se toma el dólar a un valor actual y será actualizado según dólar vendedor Banco Nación al momento de realizar la facturación.

Prueba de funcionamiento

Cada elemento conectado será probado de forma tal de asegurar la correcta operatividad de los elementos.

Exclusiones del suministro

Todo material no especificado en el presupuesto.

Condiciones de pago.

50% anticipo

Saldo al finalizar los trabajos

**Atentamente
NYG Refrigeración.**