



Reporte de Falla / Reparación

Reporte No. S-22012020B2 Fecha del Reporte:18-02-2020
Vendedor: juancarlostopete@bluelinevacuum.com

1. Contacto Técnico (Cliente):

Fecha de la falla: 22-01-2020

Nombre: Ing. Carlos Bautista Puesto: Refrigeración.

Compañía: Kitchen Equipment de San Luis S.A de C.V. Teléfono:

Dirección: Zona Industrial San Luis Potosí. Mex.

Correo:

2. Información de equipo:

Modelo de Bomba ó Equipo: Bomba de Paletas Doble Etapa GALILEO TP D28

Número de serie: S/N

Gases entrando en el Puerto de succión: Para uso de refrigeración.

3. Descripción del problema (según reportado por el cliente):

- programación para mantenimiento mayor.

4. Información Comercial:

Número de horas, días o años en funcionamiento: No proporcionado por el cliente.

5. Problemas encontrados en nuestro taller:

- No se realizaron pruebas de funcionamiento ya que el equipo se encuentra amarrado, se procede al desarmado total del equipo.
- Cámara de la primera etapa en buen estado.
- Tapa trasera y delantera de la primera etapa con ligero daño por roce con rotor.
- Cámara de la segunda etapa en buen estado.
- Tapa trasera y delantera de la segunda etapa con ligero daño por roce con rotor.
- Paletas de ambas etapas con desgaste por funcionamiento.
- Mal ajuste en las etapas lo cual ocasiono el daño en las tapas.

6. Solución al problema:

- Limpieza de interior y exterior de la bomba.
- Cambio de kit mayor incluye.
 1. Cambio de paletas ambas etapas.
 2. Cambio de orígs.

Reporte de Falla / Reparación

3. Cambio de reten lado motor.
 4. Cambio de válvula check
 5. Cambio de válvulas de vacío.
 6. Cambio de junta de la cámara de aceite
- Ajuste de tapas dañadas por roce con rotor.
 - Ajuste de tolerancias en el equipo.
 - Pruebas de funcionamiento.
 - Pintura en general.

Reparación es en Garantía:

SI. ☐ NO: ☒

Comentarios Adicionales:

Realizo: Ing. Jorge Moran Arcos.

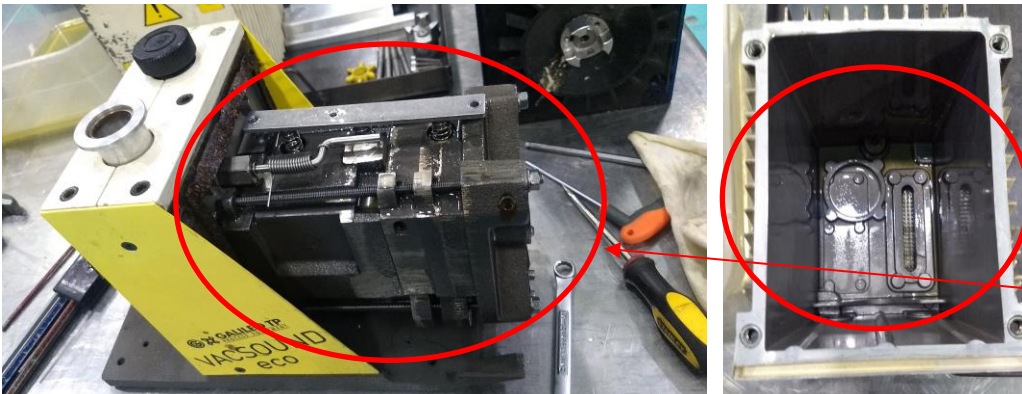
Fecha de Cierre de esta reparación: 17-02-2020

Placa y bomba:



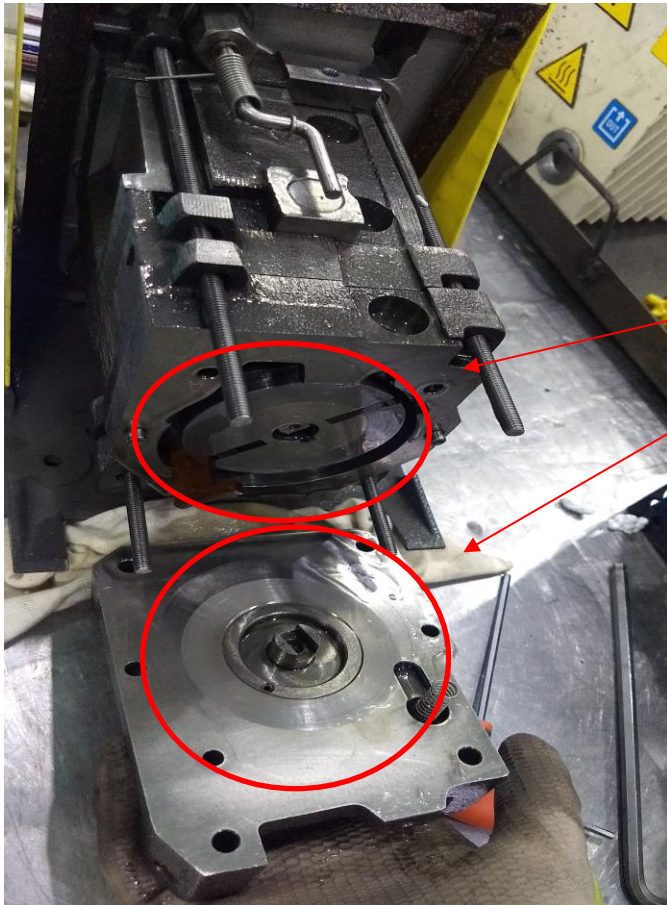
Fotos del desensamble y problemas encontrados en el equipo:

++

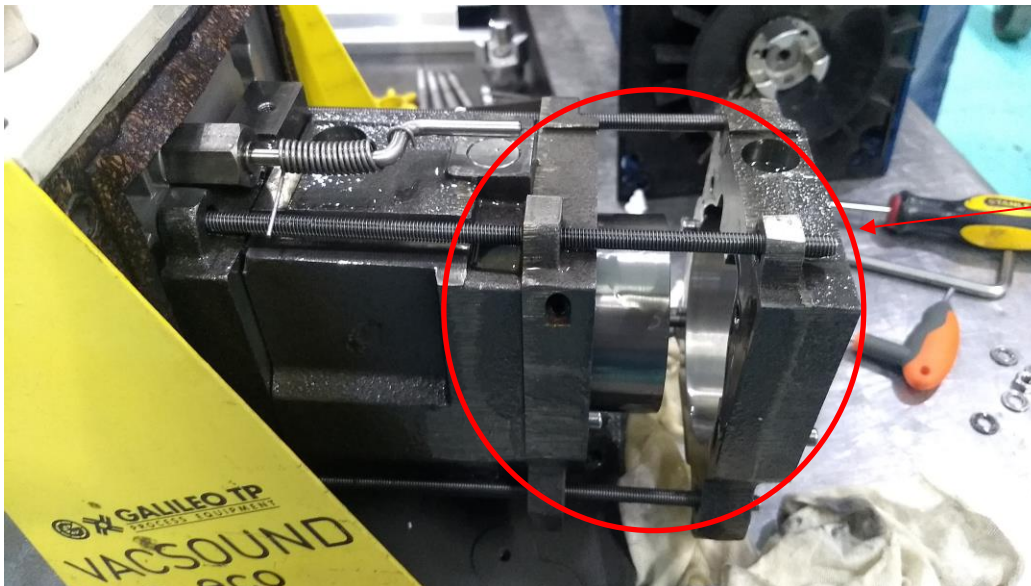


Cámara de aceite
en buen estado.

Reporte de Falla / Reparación

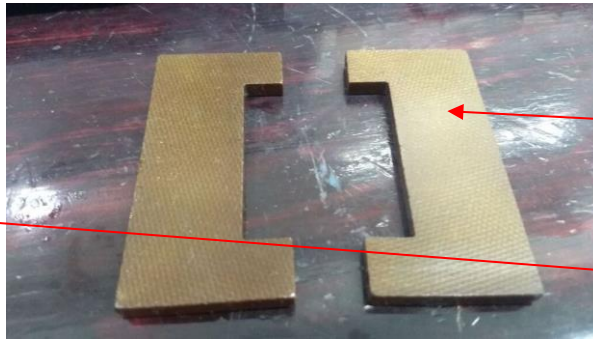
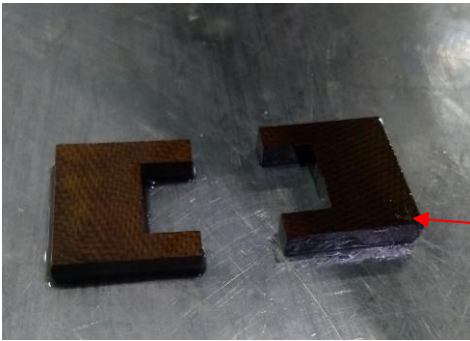


Tapa de la segunda
etapa con desgaste
por roce con rotor

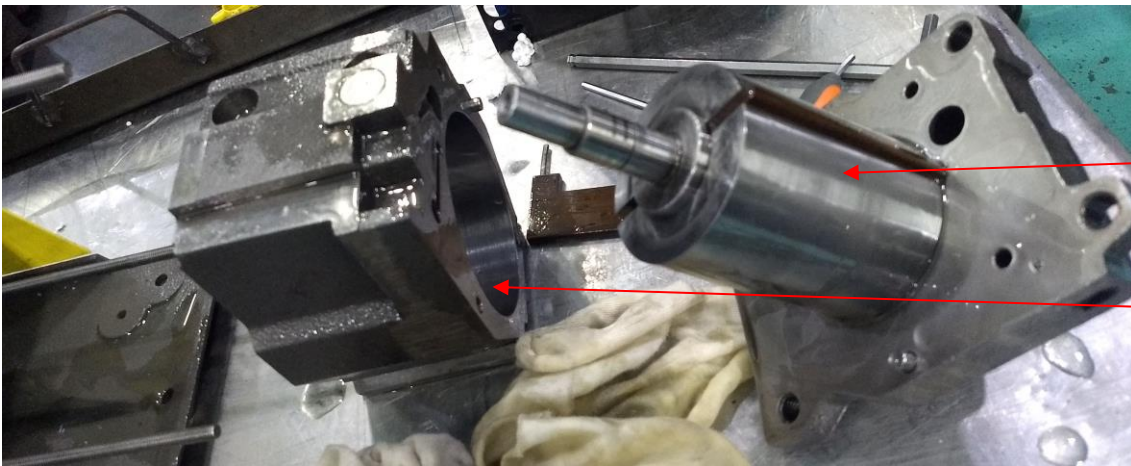


Cámara y
rotor de la
segunda
etapa en buen
estado.

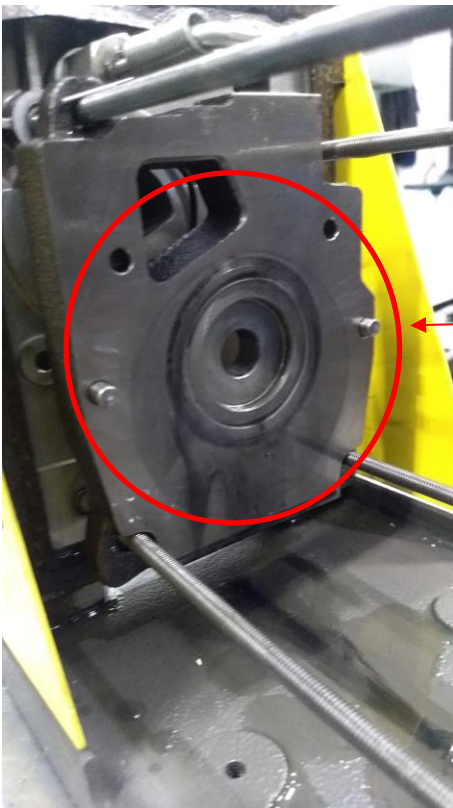
Reporte de Falla / Reparación



Paletas de
ambas etapas
con desgaste
por
funcionamiento.



Cámara y
rotor de la
primera
etapa en
buen
estado



Tapa de la primera
etapa con daño por
roce con rotor, debido
a un mal ajuste de la
bomba

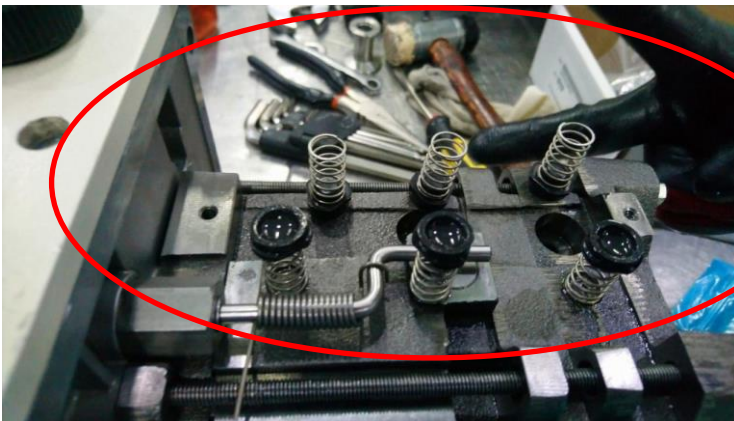
Reporte de Falla / Reparación

Fotos de la solución del problema y reparación de la bomba.

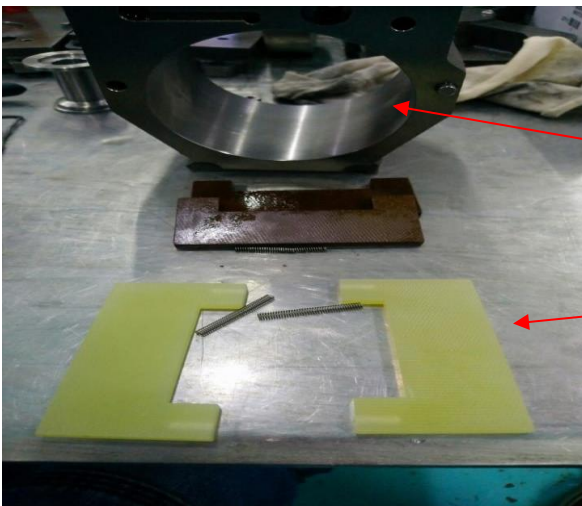


Foto de la bomba pintada para entrega a planta.

Fotos de limpieza interior y exterior de la bomba y cambio de kit mayor.

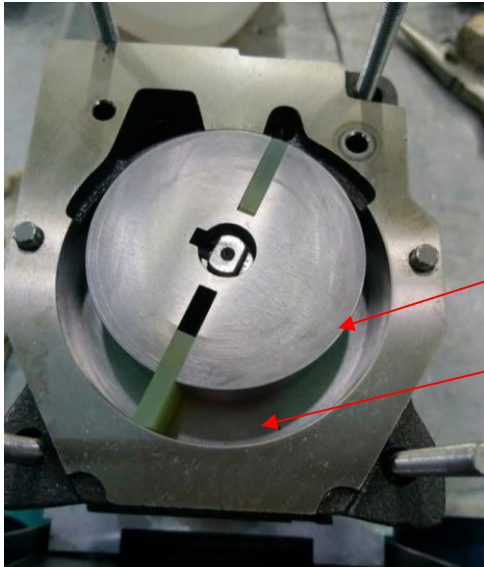


Cambio de válvulas



Cambio de paletas de la
segunda etapa.
Limpieza de la cámara y
rotor de la segunda etapa.

Reporte de Falla / Reparación



Cambio de paletas de la
 primera etapa.
 Limpieza de la cámara y
 rotor de la primera etapa.

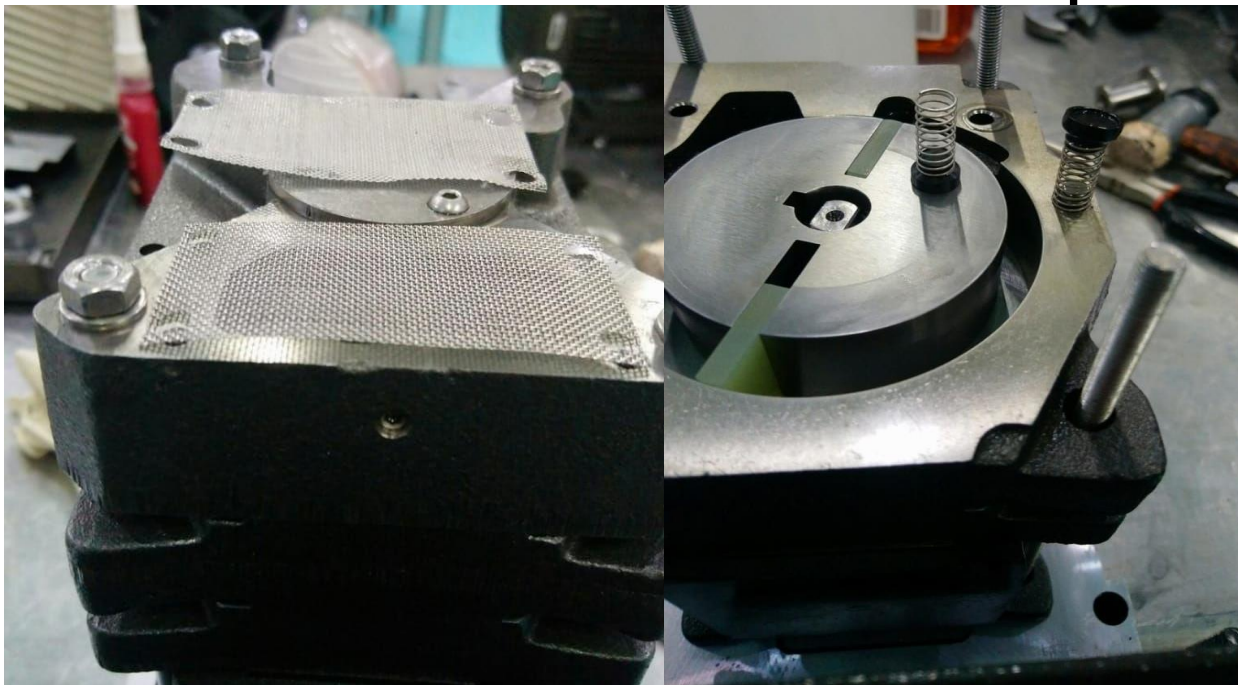


cambio de kit mayor.
 Incluye:
 Orings
 Válvulas.
 Tacones.
 Paletas
 Válvula check.
 Juntas.

Reporte de Falla / Reparación



Reporte de Falla / Reparación



Pruebas de funcionamiento.

		PRUEBA DE CALIDAD DE FUNCIONAMIENTO
Datos del equipo de Kitchen Equipment de San Luis S.A de C.V.		
Modelo: Galileo TP D28		No. De Serie: s/n
Pruebas del equipo		
Minutos	Ampers.	Vacío.
Inicio	3,1	1.1×10^{-1} Tor
10	3	5.0×10^{-2} Tor
20	2,8	5.0×10^{-2} Tor
30	2,4	5.0×10^{-2} Tor
40	2,4	5.0×10^{-2} Tor
50	2,4	5.0×10^{-2} Tor
60	2,4	5.0×10^{-2} Tor
Notas: el equipo se encuentra funcional y en buen estado para operar.		
Realizo: Ing Jorge Moran Arcos		