



**La mejor formación a tu alcance.**

# Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Analizar distintos tipos de electrodomésticos de gama industria, indentificando las partes susceptibles de mantenimiento y las características más relevantes de los mismosAplicar técnicas de mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial, aplicando los procedimientos requeridos, en condiciones de seguridad y calidad

Contenidos:

Tema 1. Electrodomésticos de gama industrial: tipología y elementos.

1.1 Electrodomésticos industriales de cocción.

1.2 Electrodomésticos industriales de frío.

1.3 Electrodomésticos industriales de lavado.

1.4 Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de gama industrial: Fuentes de alimentación, sensores, panel de mandos, electrónica de potencia, bobinados, transformadores y resistencias.

1.5 Elementos comunes a los electrodomésticos de cocción a gas: Válvulas y grifos, sistemas de encendido electrónico, inyectores, difusores y quemadores.

1.6 Elementos comunes a electrodomésticos de lavado: sistema hidráulico, sistema calefactor, programadores electrónicos y electromecánicos.

1.7 Elementos comunes a electrodomésticos de generación de frío: Compresor, condensador, evaporador, sistemas de expansión.

Tema 2. Tecnología aplicable a los electrodomésticos de gama industrial.

2.1 Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos de Gama Industrial.

2.2 Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos de Gama Industrial.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

- 2.3 Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos de Gama Industrial.
- 2.4 Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos de Gama Industrial.
- 2.5 Tecnología de lavado con electrodomésticos de Gama Industrial.
- 2.6 Principio de funcionamiento de lavadoras y lavavajillas comprobación de elementos funcionales y eléctricos.
- 2.7 Tecnología de Cocción con electrodomésticos de Gama Industrial.

## Tema 3. Técnicas de mantenimiento preventivo de los electrodomésticos de gama industrial.

- 3.1 Tipos de mantenimiento preventivo: mecánico, eléctrico y electrónico.
- 3.2 Operaciones programadas según normativa.
- 3.3 Uso de herramienta, equipos y materiales.
- 3.4 Reparaciones por tiempo o desgaste.
- 3.5 Sistemas de mantenimiento preventivo programado del fabricante y según Legislación vigente.
- 3.6 Comprobación de conexiones monofásicas y trifásicas.
- 3.7 Comprobación ruidos y vibraciones.
- 3.8 Sustitución de piezas por tiempo o desgaste.
- 3.9 Comprobación y prueba de elementos de seguridad según Legislación vigente.
- 3.10 Complimentación y expedición de informes y certificaciones correspondientes a los mantenimientos y revisiones realizadas.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

