

MINISTÉRIO DA DEFESA

EXÉRCITO BRASILEIRO

COMANDO MILITAR DO PLANALTO

BASE DE ADMINISTRAÇÃO E APOIO DO COMANDO MILITAR DO PLANALTO

(BASE GENERAL DARCY LÁZARO)

PLANO DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE RANCHO

ANO 2026

1. DESCRIÇÃO SUCINTA DO PLANO DE MANUTENÇÃO

1.1. OBJETIVO: O presente Plano de Manutenção de Equipamentos de Rancho tem por objetivo descrever as **manutenções preventivas e corretivas** em equipamentos de rancho, com eventual fornecimento de peças (originais de acordo com cada equipamento) e materiais necessários, para o Setor de Aprovisionamento da Base de Administração de Apoio ao Comando Militar do Planalto (B Adm Ap / CMP)

1.1.2. MANUTENÇÕES PREVENTIVAS: toda intervenção realizada em **intervalos predeterminados** ou seguindo **critérios prescritos**, com o objetivo principal de **reduzir a probabilidade de falhas** ou evitar a degradação do funcionamento de um equipamento ou sistema.

Principais pontos da definição e aplicação:

- **Caráter proativo:** Diferente da manutenção corretiva (feita após a quebra), a preventiva age antes que o problema aconteça.
- **Base sistemática:** Utilizam cronogramas, planos de rotina ou contadores de uso (como horas de funcionamento ou quilometragem).
- **Foco central:** Aumentar a **confiabilidade** (capacidade do item de operar sem falhas) e a **disponibilidade operacional** dos ativos.
- **Exemplos práticos:** Inspeções periódicas, lubrificação de máquinas, troca de filtros e substituição de peças com desgaste conhecido.

1.1.3. MANUTENÇÃO CORRETIVA: é o conjunto de intervenções realizado em um equipamento, máquina ou sistema **após a ocorrência de uma falha ou defeito**, com o objetivo de restaurar o seu funcionamento original.

Tipos de Manutenção Corretiva:

- **Não planejada (ou emergencial):** Ocorre de forma repentina quando o equipamento para de funcionar sem aviso prévio, exigindo um conserto imediato. Causa paradas não programadas e custos mais altos.
- **Planejada (ou programada):** Ocorre quando uma falha ou desgaste é identificado com antecedência (por exemplo, durante uma inspeção), permitindo programar o reparo para o momento mais conveniente, com os recursos e peças necessários já disponíveis.
- **Paliativa:** Um reparo provisório feito para manter o ativo funcionando temporariamente até que uma solução definitiva seja aplicada.
- **Curativa:** O reparo definitivo que restaura plenamente as condições normais de operação do equipamento.

2. Relação dos Equipamentos existentes no Setor de Aprovisionamento

Ord	Equipamentos	Qtd Equipamentos
1	AMACIADOR DE CARNE	3
2	BALCÃO LINHA DE SERVIR	6
3	BATEDEIRA DE MASSA	5
4	BEBEDOURO INDUSTRIAL	1
5	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL	5
6	CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTOCLAVADO 500 LITROS	4
7	CÂMARA FRIGORÍFICA	5
8	CHAPA BIFETEIRA	8
9	SANDUICHEIRA INDUSTRIAL	2
10	CILINDRO DE MASSA INDUSTRIAL	2
11	COIFA	12
12	DESCASCADOR DE LEGUMES	5
13	FATIADOR DE FRIOS INDUSTRIAL	4
14	FOGÃO INDUSTRIAL	6
15	FORNO INDUSTRIAL COMBINADO MARCA RATIONAL	9
16	FORNO ELÉTRICO	7
17	FREEZER HORIZONTAL	8
18	FRITADEIRA INDUSTRIAL	3
19	GELADEIRA INDUSTRIAL	2
20	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL	2
21	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	13
22	MÁQUINA DE GELO	1
23	MODELADORA DE PÃO	2
24	MOEDOR DE CARNE	3
25	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	3
26	PASSTHROUGH AQUECIDO	10
27	PASSTHROUGH FRIO	5
28	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL	12

3. Cronograma de Frequência e Tarefas de Manutenção dos Equipamentos de Rancho

ORD	EQUIPAMENTOS	DATA DA REALIZAÇÃO SV	EQUIPE RESP PELO SV
1	**AMACIADOR DE CARNE**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
1.1	Desligue da tomada: Sempre retire o plugue da rede elétrica antes de qualquer limpeza ou manutenção	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
1.2	Higienização correta: Lave os cilindros, pentes e peças removíveis após o uso com água e sabão neutro	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
1.3	Evite jatos d'água: Nunca jogue água diretamente sobre o motor ou partes elétricas para prevenir curtos-circuitos	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)

1.4	Secagem: Seque bem todas as peças antes de fazer a montagem novamente	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
1.5	Checagem de componentes: Inspecione o estado do cabo de alimentação, dos rolos e dos pentes para garantir que estão firmes e sem desgastes	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
1.6	Verifique correias e engrenagens: Cheque periodicamente a tensão de correias ou correntes com o equipamento totalmente desligado da tomada	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
1.7	Inspecione os rolos e pentes: Monitore o desgaste dos cilindros amaciadores e dos pentes raspadores para evitar acúmulo de resíduos e garantir o corte correto	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
1.8	Aterramento elétrico: Confira se o plugue de três pinos e o fio terra estão devidamente conectados antes de ligar a máquina	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
2	**BALCÃO TÉRMICO - LINHA DE SERVIR**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
2.1	Limpeza e higienização: Desligue o aparelho da tomada e remova resíduos de alimentos com água e detergente neutro para evitar corrosão e odores	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
2.2	Controle de temperatura: Teste e calibre o termostato regularmente para garantir que os alimentos fiquem na faixa térmica segura	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
2.3	Revisão elétrica: Inspecione o estado das resistências, cabos de alimentação e conexões para evitar curtos-circuitos ou perda de potência	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
2.4	Verificação de vedações: Cheque as borrachas de vedação (se houver portas ou gabinetes) para impedir a dispersão de calor	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
3	**BATEDEIRA DE MASSA**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
3.1	Limpeza diária: Remova resíduos de massa e gordura das superfícies internas, externas e do batedor logo após o uso	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
3.2	Inspeção mecânica: Verifique semanalmente folgas na cabeça planetária, o sistema de elevação da cuba e o travamento adequado	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
3.3	Lubrificação e correias: Cheque o desgaste das correias e mantenha as engrenagens lubrificadas conforme a recomendação do fabricante.	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
3.4	Componentes de segurança: Teste os botões de emergência, grades de proteção e chaves de segurança para garantir que o motor desligue ao abrir a tampa.	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
3.5	Rolamentos e retentores: Monitore vibrações anormais ou ruídos estranhos, trocando rolamentos e retentores antes que ocorra vazamento de graxa ou danos à massa.	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
4	**BEBEDOURO INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO**

			SV
4.1	Troca do elemento filtrante (refil): Deve ser feita semestralmente ou conforme a saturação para remover cloro, odores e partículas	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
4.2	Higienização e desinfecção do reservatório: Limpeza interna com soluções adequadas para evitar a formação de biofilmes e algas	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
4.3	Limpeza do condensador: Remoção de poeira da grade traseira/inferior com aspirador ou jato de ar para não prejudicar o sistema de refrigeração.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
4.4	Revisão de mangueiras e torneiras: Desmontagem e assepsia das bicas, além da verificação de vazamentos ou necessidade de troca de conexões	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
5	**CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
5.1	Retrorrolagem (Backflush): Faça a limpeza do grupo com o cachimbo cego e produto adequado ao final do expediente	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
5.2	Limpeza de dutos: Passe água quente pelos bicos de vapor e compartimentos internos para remover resíduos de leite e café	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
5.3	Higienização externa: Lave o porta-filtros, os filtros e a bandeja de resíduos com água e detergente neutro	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
5.4	Desmontagem dos grupos: Retire e limpe as telas difusoras e os parafusos dos grupos da máquina	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
5.5	Imersão de peças: Deixe peças removíveis de metal ou inox de molho em água quente com produto desengordurante específico	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
5.6	Bandeja de xícaras: Limpe a grade e o reservatório superior onde ficam as xícaras aquecidas	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
5.7	Descalcificação: Remova o acúmulo de calcário nas caldeiras e tubulações usando produtos Descalcificante Líquido Saeco Philips a cada período indicado pelo fabricante	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
5.8	Troca de vedações: Inspecione e substitua borrachas de vedação (anéis O-ring) e gaxetas ressecadas para evitar vazamentos	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
5.9	Checagem de componentes: Verifique o estado da bomba, do pressostato, da válvula de segurança e da parte elétrica com uma empresa especializada	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
6	**CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTOCLAVADO 500 LITROS**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
6.1	Diária/Semanal: Limpeza interna e externa da câmara para remoção de resíduos, fuligem ou incrustações	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
6.2	Mensal: Inspeção de filtros, testes operacionais e verificação de pontos de corrosão	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
6.3	Trimestral: Avaliação e lubrificação das vedações da porta, além de testes de estanqueidade	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada

6.4	Semestral/Anual: Calibração de manômetros e testes cruciais de válvulas de segurança, além da revisão de soldas e trocas preventivas de componentes desgastados	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
7	**CÂMARA FRIGORÍFICA**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
7.1	Conferir a temperatura interna da câmara	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
7.2	Observar se há formação excessiva de gelo nos evaporadores	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
7.3	Inspecionar vazamentos de óleo ou ruídos anormais no compressor	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
7.4	Limpar as serpentinas dos condensadores e evaporadores	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
7.5	Testar conexões elétricas, tensão e o funcionamento de disjuntores	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
7.6	Verificar a integridade das borrachas de vedação da porta	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
7.7	Checar a carga de fluido refrigerante e o nível de óleo	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
7.8	Executar a lavagem química dos permutadores de calor	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
7.9	Validar o cumprimento das normas do PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle)	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
8	**CHAPA BIFETEIRA**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
8.1	Raspar resíduos: Use uma espátula de metal para remover restos de alimentos e gordura enquanto a chapa ainda estiver morna	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
8.2	Lavar a superfície: Aplique água e detergente neutro ou utilize dicas tradicionais como sal grosso e limão para cortar a gordura	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
8.3	Secar e proteger: Seque totalmente a chapa e passe uma camada fina de óleo vegetal ou azeite para criar uma barreira contra a ferrugem	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
8.4	Descarbonização profunda: Remova crostas mais difíceis com o auxílio de produtos desengordurantes específicos ou lixa d'água de granulação fina adequada para o material	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
8.5	Revisão de queimadores e gás: Inspecione regularmente os queimadores, os injetores de gás e se há vazamentos nas conexões ou mangueiras em modelos a gás	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
8.6	Verificação elétrica ou de controle: Confira o estado dos botões, termostatos e resistências em chapas elétricas	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
9	**SANDUICHEIRA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**

9.1	Limpeza das chapas: Limpe sempre ao final do expediente ou entre turnos. Use uma espátula de silicone ou nylon (nunca de metal, para não riscar) para remover resíduos grossos de comida	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
9.2	Remoção de gordura: Passe uma esponja macia com detergente neutro e água morna. Se a chapa for de ferro fundido, evite o excesso de água para não enferrujar e seque imediatamente no fogo baixo	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
9.3	Esvaziamento da gaveta coletora: Retire e lave a gaveta de gordura diariamente para evitar transbordamentos, mau cheiro e proliferação de insetos	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
9.4	Inspeção visual do cabo elétrico: Verifique se o fio ou a tomada apresentam sinais de derretimento, ressecamento ou fios expostos.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
9.5	Limpeza externa: Limpe o corpo de inox da sanduicheira com um pano úmido e detergente neutro. Seque em seguida para manter o brilho e evitar manchas.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
9.6	Teste do termostato: Observe se o equipamento está atingindo a temperatura correta no tempo habitual e se a luz piloto acende e apaga corretamente	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
9.7	Reaperto de componentes: Verifique se os parafusos dos cabos, da tampa superior e dos pés de apoio estão firmes. O movimento de abrir e fechar a sanduicheira tende a afrouxá-los	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
9.8	Verificação das resistências: Se notar que um lado da sanduicheira esquenta menos que o outro, uma das resistências pode estar falhando. Nesse caso, chame um técnico para medir a corrente elétrica.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
9.9	Lubrificação das dobradiças: Aplique uma gota de lubrificante próprio para a indústria alimentícia (atóxico) nas articulações da tampa para manter o movimento suave.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
10	**CILINDRO DE MASSA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
10.1	Limpeza diária: Remova restos de massa e farinha dos rolos e raspadores após o uso, seguindo orientações do manual do fabricante.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
10.2	Segurança operacional: Nunca utilize panos soltos ou lixas com o equipamento em funcionamento para evitar acidentes graves	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
10.3	Lubrificação: Aplique graxa ou óleo adequado nas partes móveis, correntes e engrenagens para diminuir o atrito, conforme o manual do fabricante	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
10.4	Inspeção mecânica: Verifique o desgaste dos rolos, folgas nos eixos e o estado dos rolamentos e retentores a cada trimestre	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
11	**COIFA**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**

11.1	Limpeza superficial: Realizada diariamente ou semanalmente pela própria equipe do estabelecimento.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
11.2	Limpeza e manutenção profunda: Recomendada a cada 6 meses, podendo ser antecipada caso a camada de gordura nos dutos ultrapasse 6 mm	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
11.3	Limpeza técnica: Remoção de gordura acumulada por meio de raspagem e aplicação de desengordurantes nos dutos, exaustores e filtros	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
11.4	Inspeção mecânica e elétrica: Verificação de motores, correias, rolamentos e cabos elétricos para evitar panes repentinas	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
11.5	Conformidade legal: Emissão de laudos e relatórios técnicos assinados por profissionais habilitados para apresentação a seguradoras e à vigilância sanitária	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
12	**DESCASCADOR DE LEGUMES**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
12.1	Higienização completa: Lave a máquina com água e detergente neutro após o término do turno. Remova todos os restos de alimentos para evitar a proliferação de bactérias.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
12.2	Inspeção visual: Verifique se há parafusos soltos, rachaduras ou desgastes evidentes na estrutura e na tampa.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
12.3	Cabo elétrico e plugue: Examine se há cortes, fios expostos ou danos no isolamento antes de ligar o aparelho	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
12.4	Disco ou lona abrasiva: Verifique o estado do material que descasca os alimentos. Se notar partes lisas ou perda severa de aderência, planeje a substituição.	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
12.5	Alinhamento da porta/tampa: Teste as travas de segurança e os sensores. A máquina nunca deve funcionar com a tampa aberta ou mal encaixada.	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
12.6	Sistema de escoamento: Limpe o dreno de água e o filtro de resíduos para evitar entupimentos e transbordamentos.	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
12.7	Correias e polias: Verifique a tensão da correia do motor. Correias frouxas fazem a máquina perder força; correias muito esticadas forçam o motor.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
12.8	Lubrificação: Lubrifique os rolamentos e pontos de graxa indicados pelo fabricante (utilize sempre graxa alimentícia grau H1).	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
12.9	Vedação: Avalie os retentores e anéis de vedação para garantir que a água não esteja vazando em direção ao motor elétrico.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
12.10	Revisão do motor: Avalie se há ruídos estranhos, vibrações excessivas ou superaquecimento durante o uso	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
12.11	Painel elétrico: Reaperte os bornes e contatos elétricos. Verifique o funcionamento do botão de emergência.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada

13	**FATIADOR DE FRIOS INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
13.1	Limpeza diária: Remova restos de alimentos e higienize todas as partes após o uso para evitar acúmulo de sebo e bactérias	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
13.2	Lubrificação: Aplique lubrificante próprio para uso alimentar nos componentes móveis e no braço deslizante	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
13.3	Correia e motor: Verifique o desgaste e a tensão da correia de transmissão para evitar que patine durante o corte	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
13.4	Afiação da lâmina: Utilize o afiador adequado para manter o corte uniforme e não sobrecarregar o motor.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
13.5	Inspeção elétrica: Chegue o estado do cabo, do plugue e se há fuga de corrente	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
14	**FOGÃO INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
14.1	Limpeza diária: Remova restos de alimentos e gordura com panos e esponjas macias após o esfriamento do fogão. Evite produtos abrasivos ou soda cáustica	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
14.2	Limpeza de injetores: Desentupa e limpe os espalhadores e injetores periodicamente para impedir o bloqueio da saída de gás	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
14.3	Regulagem das chamas: Monitore se a chama está azul e uniforme; chamas amarelas indicam desregulagem ou falta de ar	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
14.4	Teste de vazamentos: Verifique mangueiras, registros e conexões de gás com água e sabão regularmente para prevenir acidentes	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
15	**FORNO INDUSTRIAL COMBINADO MARCA RATIONAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
15.1	Limpeza diária: Utilize apenas as pastilhas e produtos de limpeza originais da Rational para proteger os componentes internos contra desgaste e corrosão	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
15.2	Higiene do bico de umidificação: Limpe o bico de umidificação da câmara de cocção periodicamente para garantir o desempenho correto do vapor	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
15.3	Visitas periódicas: Agende revisões preventivas a cada 6 meses	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
15.4	Inspeção elétrica: Verificar resistências, contatores, cabos e o painel de controle para evitar curtos ou falhas de aquecimento	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
15.5	Verificação de vedações: Checar a borracha de vedação da porta para garantir que não haja perda de calor ou vapor.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada

15.6	Limpeza e descalcificação: Realizar a higienização do forno combinado e a descalcificação diária para remover acúmulo de gordura e minerais (calcário) no gerador de vapor.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
15.7	Testes de sensores: Conferir a calibração dos sensores de temperatura e umidade para manter o padrão das receitas	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
15.8	Revisão hidráulica: Inspecionar válvulas, mangueiras e bombas de água em busca de vazamentos ou entupimentos	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
16	**FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
16.1	Limpeza interna: Remova resíduos de alimentos e gordura diariamente após o forno esfriar para não danificar o revestimento	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
16.2	Vedação da porta: Inspecione a borracha de vedação periodicamente para garantir que não há rasgos ou ressecamento, evitando perda de calor.	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
16.3	Componentes externos: Limpe a carenagem com pano úmido e sabão neutro, sem usar produtos abrasivos.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
16.4	Conexões elétricas: Cheque cabos, bornes e contatores a cada 3 meses para garantir que não há fios soltos, oxidação ou aquecimento excessivo	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
16.5	Resistências: Teste o isolamento e o funcionamento das resistências tubulares para verificar se aquecem de forma uniforme	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
16.6	Sistema de ventilação (fornos turbo): Limpe e lubrifique o motor e a hélice conforme a recomendação do manual técnico para evitar travamentos	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
16.7	Termostato e controlador: Valida a precisão da temperatura interna com um termômetro externo de referência	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
17	**FREEZER HORIZONTAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
17.1	Limpeza do condensador: A cada 30 dias, limpe a grade ou serpentina com o aparelho desligado. Se o local tiver muita gordura, faça isso a cada 15 dias	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
17.2	Degelo regular: Remova o excesso de gelo das paredes internas para o motor não trabalhar forçado. Nunca use objetos pontiagudos para não furar a tubulação	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
17.3	Verificação das borrachas: Confira se a gaxeta (borracha de vedação da porta) está inteira e fechando bem para não entrar ar quente	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
17.4	Limpeza interna: Lave periodicamente com água e sabão neutro, secando bem antes de ligar novamente	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
18	**FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**

18.1	Desligue a rede: Desconecte o equipamento da tomada antes de qualquer limpeza ou inspeção	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
18.2	Limpeza das resistências: Use escovas de cerdas macias para retirar resíduos sem danificar o revestimento	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
18.3	Troca e filtro de óleo: Substitua o óleo usado regularmente para não sobrecarregar o sistema térmico.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
18.4	Higienização dos cestos: Lave as partes removíveis com água morna e detergente neutro	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
18.5	Termostato: Confira se a temperatura está correta e calibrada, evitando superaquecimentos.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
18.6	Cabos e fiação: Inspecione o cabo de energia e o painel em busca de fios desencapados ou desgaste excessivo	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
18.7	Peças originais: Substitua itens danificados apenas por componentes compatíveis de fábrica para manter a eficiência	EVENTUAL	Equipe Técnica Especializada
19	**GELADEIRA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
19.1	Higiene interna: Lave paredes e prateleiras com produtos neutros para evitar contaminações	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
19.2	Controle de temperatura: Confira se o termostato mantém o interior na faixa ideal indicada pelo fabricante	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
19.3	Limpeza do condensador: Remova poeira e gordura das serpentinas regularmente para garantir a troca correta de calor.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
19.4	Verificação das borrachas: Inspecione a vedação das portas para impedir a entrada de ar quente e a perda de frio.	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
19.5	Checagem do sistema: Monitore o compressor e procure por indícios de vazamento de gás refrigerante ou ruídos anormais	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
20	**LAVA LOUÇA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
20.1	Limpeza de filtros: Retire e lave os resíduos sólidos acumulados no cesto e nos filtros em água corrente após o último uso	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
20.2	Higienização de braços e bicos: Limpe os braços de lavagem e enxágue para remover gorduras ou entupimentos	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
20.3	Esvaziamento: Drene o tanque e deixe a porta aberta para ventilar a câmara interna	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
20.4	Descalcificação (Deliming): Remova incrustações de calcário utilizando produtos específicos assim que a máquina indicar ou mensalmente	MENSAL	Equipe Técnica Especializada

20.5	Inspeção de peças de desgaste: Verifique o estado das cortinas de borracha, braços de lavagem e mangueiras, substituindo componentes danificados	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
20.6	Revisão técnica especializada: Conte com suporte profissional para inspeção elétrica, testes de sensores e checagem de bombas e resistências.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
21	**LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
21.1	Lave o copo, as lâminas e o mancal com água e detergente neutro imediatamente após o uso	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
21.2	Nunca jogue jato de água direto na base do motor e não mergulhe o corpo do aparelho em água.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
21.3	Inspecione o estado das lâminas; hélices cegas ou denteadas reduzem a eficiência e forçam o motor.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
21.4	Verifique o mancal e o anel de vedação para identificar vazamentos de líquido na base.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
21.5	Monitore ruídos anormais, vibrações excessivas ou cheiro de queimado durante o funcionamento	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
21.6	Confira se o cabo de alimentação e o plugue não possuem cortes ou fios expostos.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
21.7	Oriente a equipe a evitar sobrecargas, respeitando o limite de capacidade e a dureza dos alimentos	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
22	**MÁQUINA DE GELO**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
22.1	Semanal: Faça a limpeza externa do gabinete, remova poeira acumulada nas grades e verifique se há obstruções no fluxo de ar.	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
22.2	Mensal: Inspecione os drenos, o estado das mangueiras, as conexões de água e a ventilação do condensador	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
22.3	A cada 3 meses: Realize a sanitização interna do reservatório e dos componentes que entram em contato com a água	TRIMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
22.4	A cada 6 meses: Faça a desincrustação para remover o acúmulo de calcário e troque o elemento filtrante do sistema de entrada de água	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
22.5	Anual: Conduza uma revisão geral no sistema de refrigeração, medindo pressões de gás, amperagem do compressor e checando componentes elétricos	ANUAL	Equipe Técnica Especializada
23	**MODELADORA DE PÃO**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
23.1	Limpeza diária: Remova restos de massa e farinha com uma escova macia após cada turno para evitar umidade e proliferação de fungo	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
23.2	Troca de lonas e feltros: Substitua o kit de feltros/lonas a cada 6 meses	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
23.3	Lubrificação mecânica: Aplique graxa ou óleo recomendado pelo fabricante nas engrenagens e correntes para reduzir o desgaste por atrito	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada

23.4	Revisão elétrica e correias: Verifique o alinhamento das polias, o estado das correias e o isolamento do motor periodicamente com o auxílio de uma assistência técnica especializada	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
24	**MOEDOR DE CARNE**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
24.1	Desmontar completamente o bocal, caracol (rosca sem fim), discos e cruzeta. Lavar com água morna e sabão neutro. Sanetizar e secar totalmente antes de remontar.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
24.2	Verificar o estado de afiação das lâminas (cruzeta) e dos discos. Avaliar o desgaste da arruela de encosto do caracol. Checar o cabo de alimentação elétrica.	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
24.3	Revisar a tensão das correias ou correntes internas (se houver transmissão por polia). Verificar botões de emergência, chave liga/desliga e sistemas de segurança eletrônica.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
24.4	Verificar o nível e a qualidade do óleo da caixa de redução. Revisar fiação elétrica interna, rolamentos e travas estruturais.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
25	**PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
25.1	Limpeza e higienização completa de copos, lâminas, discos de corte e superfícies que entram em contato com o alimento. Inspeção visual rápida de cabos, botões de emergência e travas de segurança.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
25.2	Verificação do fio e afiação das lâminas e discos para garantir cortes precisos. Inspeção de vedações, borrachas de encaixe e anéis de retenção contra vazamentos.	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
25.3	Checagem de folgas no eixo motriz e estado das correias ou engrenagens. Teste completo dos dispositivos de segurança (conforme a norma NR 12)	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
25.4	Teste completo dos dispositivos de segurança (conforme a norma NR 12)	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
26	**PASSTHROUGH AQUECIDO**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
26.1	Higienização interna e externa com sabão neutro. Verificação visual do painel digital e da temperatura de trabalho.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
26.2	Verificação do estado das gaxetas (borrachas de vedação) das portas. Inspeção do recipiente de umidificação (se aplicável).	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
26.3	Medição da corrente elétrica (amperagem) do equipamento. Teste físico de abertura/fechamento das portas e travas.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
26.4	Inspeção das resistências elétricas blindadas. Reaperto de fiação interna e bornes elétricos. Calibração do sensor do termostato digital.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada

27	**PASSTHROUGH FRIO**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
27.1	Higienização interna e externa com sabão neutro. Verificação visual do painel digital e da temperatura de trabalho.	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
27.2	Verificação do estado das gaxetas (borrachas de vedação) das portas. Inspeção do recipiente de umidificação (se aplicável).	SEMANAL	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
27.3	Medição da corrente elétrica (amperagem) do equipamento. Teste físico de abertura/fechamento das portas e travas.	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
27.4	Inspeção das resistências elétricas blindadas. Reaperto de fiação interna e bornes elétricos. Calibração do sensor do termostato digital.	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada
28	**REFRESQUEIRA INDUSTRIAL**	**PERIODOCIDADE**	**RESPONSÁVEL PELO SV**
28.1	Diariamente (Higienização): Lave as cubas, pás agitadoras, tampas e torneiras com água e sabão neutro para evitar acúmulo de açúcar e proliferação de bactérias	DIARIAMENTE	Responsável pelo Setor (Operador do Equip)
28.2	Mensalmente (Inspeção Básica): Limpe o condensador (retirando poeira que obstrui a ventilação) e verifique o estado das vedações de borracha e dos bicos dosadores	MENSAL	Equipe Técnica Especializada
28.3	A cada 3 a 6 meses (Revisão Técnica): Inspecione as correias dos rotores, o sistema elétrico e os níveis de gás refrigerante com um técnico especializado	SEMESTRAL	Equipe Técnica Especializada

4. TABELA CONTROLE

Ord	Equipamentos	Localização do Equip	Status do Equip
1	AMACIADOR DE CARNE	Açougue	3 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
2	BALCÃO LINHA DE SERVIR	Cassino de Of / St_Sgt / Cb_Sd	6 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
3	BATEDEIRA DE MASSA	Padaria	1 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva); 1 Equip – Aguardando Mnt Corretiva
4	BEBEDOURO INDUSTRIAL	Cassino de St_Sgt	1 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
5	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL	Cassino de Of / St_Sgt / Cb_Sd	2 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva); 3 Equip – Aguardando Mnt Corretiva
6	CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTOCLAVADO 500 LITROS	Cozinha	4 Equip - Em uso

7	CÂMARA FRIGORÍFICA	Área de Estocagem de Material	2 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva), 3 Equip - Aguardando Mnt Corretiva
8	CHAPA BIFETEIRA	Cozinha	2 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva), 3 Equip – Aguardando Mnt Corretiva
9	SANDUICHEIRA INDUSTRIAL	Cassino de Of / St_Sgt / Cb_Sd	2 Equip - Aguardando Mnt Corretiva
10	CILINDRO DE MASSA INDUSTRIAL	Padaria	2 Equip - Em uso
11	COIFA	Cozinha	12 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
12	DESCASCADOR DE LEGUMES	Cozinha	5 Equip - Aguardando Mnt Corretiva
13	FATIADOR DE FRIOS INDUSTRIAL	Padaria	1 Equip – Em uso; 3 Equip - Aguardando Mnt Corretiva
14	FOGÃO INDUSTRIAL	Cozinha	3 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva); 1 Equip – Aguardando Mnt Corretiva
15	FORNO INDUSTRIAL COMBINADO MARCA RATIONAL	Cozinha	1 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva), 3 - Aguardando Mnt Corretiva; 3 – Aguardando Instalação
16	FORNO ELÉTRICO	Padaria	1 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva), 2 - Aguardando Mnt Corretiva
17	FREEZER HORIZONTAL	Depósito de Gêneros	8 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
18	FRITADEIRA INDUSTRIAL	Cozinha	3 - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
19	GELADEIRA INDUSTRIAL	Padaria	2 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
20	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL	Cassino de Of / St_Sgt	2 Equip - Aguardando Mnt Corretiva
21	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	Cozinha	3 Equip - Em uso; 10 Equip – Aguardando Mnt Corretiva
22	MÁQUINA DE GELO	Cassino de St_Sgt	1 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
23	MODELADORA DE PÃO	Padaria	2 Equip - Em uso (Nec Mnt Prevntiva)
24	MOEDOR DE CARNE	Açougue	1 Equip – Em uso (Nec Mnt Preventiva); 2 Equip - Aguardando Mnt

			Corretiva
25	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	Cozinha	3 Equip - Aguardando Mnt Corretiva
26	PASSTHROUGH AQUECIDO	Cassino de Of / St_Sgt / Cb_Sd	10 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
27	PASSTHROUGH FRIO	Cassino de Of / St_Sgt / Cb_Sd	5 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva)
28	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL	Cassino de Of / St_Sgt / Cb_Sd	1 Equip - Em uso (Nec Mnt Preventiva), 3 - Aguardando Mnt Corretiva

5. CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

Ord	Equipamentos	Data da última Mnt	Data da Prox. Mnt
1	AMACIADOR DE CARNE		
2	BALCÃO LINHA DE SERVIR		
3	BATEDEIRA DE MASSA		
4	BEBEDOURO INDUSTRIAL		
5	CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL		
6	CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTOCLAVADO 500 LITROS		
7	CÂMARA FRIGORÍFICA		
8	CHAPA BIFETEIRA		
9	SANDUICHEIRA INDUSTRIAL		
10	CILINDRO DE MASSA INDUSTRIAL		
11	COIFA		
12	DESCASCADOR DE LEGUMES		
13	FATIADOR DE FRIOS INDUSTRIAL		
14	FOGÃO INDUSTRIAL		
15	FORNO INDUSTRIAL COMBINADO MARCA RATIONAL		
16	FORNO ELÉTRICO		
17	FREEZER HORIZONTAL		
18	FRITADEIRA INDUSTRIAL		
19	GELADEIRA INDUSTRIAL		
20	LAVA LOUÇA INDUSTRIAL		
21	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL		
22	MÁQUINA DE GELO		
23	MODELADORA DE PÃO		

24	MOEDOR DE CARNE		
25	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL		
26	PASSTHROUGH AQUECIDO		
27	PASSTHROUGH FRIO		
28	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL		

Brasília DF, 22 de setembro de 2026.

TÚLIO RIBEIRO AGUIAR - Cap
Ch Div Aprv