Mantenimiento Preventivo del SelfCookingCenter (SCC WE) de Rational

ECATEGA
Educación al alcance

Conectando oportunidades

El mundo está cambiando, nosotros también

Continúa tu especialización como técnico certificado Rational.
Con este curso aprenderás a realizar el mantenimiento preventivo y diagnóstico del SelfCookingCenter de Rational, el equipo combinado más vendido del Perú y el mundo.
Especialízate, certifícate y destaca en el mundo del servicio técnico de equipos gastronómicos de tecnología. Amplía tu cartera de clientes.

Información del curso

Modalidad

100% Virtual

Número de módulos

2 módulos

Horas Académicas

5 horas

Inicio de clases

septiembre de 2020

Objetivo y módulos

Objetivo:

Al finalizar este curso, los participantes estarán en la capacidad de poder realizar la correcta instalación del SelfCookingCenter de Rational.

Bloque temático:

Módulo 1: PROCESOS DE MANTENIMIENTO (3 horas)

1. Mantenimiento diario – usuario
2. Mantenimiento programado
3. Examen teórico (30 min)

Módulo 2: DESCALCIFICACIÓN MANUAL – ERRORES COMUNES (2 horas)

1. Descalcificación manual
2. Menú técnico
3. Resolución de errores comunes
4. Examen práctico (30 min por participante) se realizará de manera virtual y con previa coordinación

Dirigido a y requisitos

Dirigido a:

- Personal técnico**
- Profesionales afines e interesados en servicios de equipos Rational**

***Es necesario que cuenten con conocimientos en electricidad básica y uso de herramientas e instrumentos de medición (pinza amperimétrica, manómetro, multímetro) y conocimientos básicos del funcionamiento del SCC WE de Rational.*

Requisitos:

- Dispositivo digital (Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- *Microsoft Teams* instalado
- Contar con un correo de GMAIL
- Ficha de inscripción llena y devuelta a inscripciones@ecatega.com

ECATEGA
Educación al alcance

PLANA DOCENTE

PLANA DOCENTE

PLANA DOCENTE

Instructor

LORENZO POLANCO

Top Tech de Rational

Lorenzo es Top Tech certificado en Rational. Es técnico especialista en equipos de tecnología enfocados en el rubro gastronómico. **Más de 10 años de experiencia** en gestión de mantenimiento de equipos y capacitaciones técnicas.
.

Proyectos desarrollados

- MICSAC
- SUPERMERCADOS PERUANOS
- RATIONAL
- FERIA GASTROMAQ
- CASA PRADO
- MIDDLEBY CORPORATION (MÉXICO)
- MIDDLEBY MARSHALL
- NIECO
- PITCO
- BLODGETT
- NU-VU
- TURBOCHEF
- GMANTEQ

Inversión y beneficios

Inversión:

290.00 soles

Qué incluye:

- Emisión de certificado al finalizar el curso

- Acceso a la bolsa de trabajo

- Entrega de material didáctico vía correo electrónico (PPT, grabaciones de cada sesión)

- Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente a la Instalación Profesional del SelfCookingCenter Whitefficiency (SCC WE) de Rational, vía virtual o Whatsapp

Más Cursos Técnicos

Más Cursos Técnicos

Más Cursos Técnicos

Instalación Profesional del SelfCookingCenter Whitefficiency (SCC WE) de Rational ---------- 1

Funcionamiento de componentes y esquema eléctrico del SCC WE de sistema a gas ---------- 2

Funcionamiento de componentes y esquema eléctrico del SCC WE de sistema eléctrico ---------- 3

Resolución de errores SCC WE de Rational ---------- 4

Funcionamiento de Componentes del Equipo SCC WE XS de Rational ---------- 5

Patrocinadores

MICSAC LATAM
UNA VISITA, UNA SOLUCIÓN

www.micsac.com

MEPOL
MIS EQUIPOS Y PARTES ONLINE

www.mispartesonline.com

GMANTEQ®
EL SOFTWARE DEL ESPECIALISTA

www.gmanteq.com

RATIONAL

https://www.rational-online.com/es_co/home/index.php

Patrocinadores

Búscanos como **Ecatega** en nuestras redes sociales y página web

www.ecatega.com

Escuela de
Capacitación Técnica
y Gastronómica

Más información:

Patricia Moya
Coordinadora General
Cel.: 987754100
Correo: inscripciones@ecatega.com
Página Web: www.ecatega.com