



Funcionamiento de Componentes y Esquema Eléctrico del SCC WE de Sistema a Gas



ECATEGA
Educación al alcance

*Conectando
oportunidades*



El mundo está cambiando, nosotros también

Da el primer paso para tu especialización como técnico certificado Rational.

Con este curso aprenderás a intervenir los SelfCookingCenter de Rational de sistema a gas, 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 Asincrónico



Número de módulos

3 módulos



Horas Académicas

3 horas



Inicio de clases

Inmediato



Objetivo:

Al finalizar el curso, los participantes estarán en la capacidad de poder intervenir equipos SCC de Rational de sistema a gas.



Bloque temático:

Módulo 1: PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO – COMPONENTES (1 hora 20 minutos)

1. Componentes del equipo SCC WE a GAS
2. Principios de funcionamiento de equipos a gas

Módulo 2: DETALLE DE FUNCIONAMIENTO DE COMPONENTES – DIAGRAMA ELÉCTRICO (40 minutos)

1. Esquemas eléctricos del SCC
2. Detalle de conexiones de las tarjetas
3. Actualización del software

Módulo 3: ANÁLISIS DE GAS (50 minutos)

1. Análisis de combustión
2. Autocomprobación
3. Control de humedad del SCC WE
4. Examen final (1 hora por participante) se realizará de manera virtual y 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).*



Requisitos:

- Contar con un dispositivo digital (Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- Pago e inscripción a través de www.ecatega.com
- Confirmación a inscripciones@ecatega.com

PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE
PLANA DOCENTE





JOSÉ LAPA

Instructor Técnico

José es técnico especialista en Rational. Experto en equipos de tecnología enfocados en el rubro gastronómico. **Más de 7 años de experiencia** en gestión de mantenimiento de equipos y capacitaciones técnicas.

Proyectos desarrollados

- MICSAC
- SUPERMERCADOS PERUANOS
- RATIONAL
- CADENA DE HOTELES CASA ANDINA
- LUXURY COLLECTION
- HOTEL MARRIOTT
- APC
- GMANTEQ
- SODEXO
- NEWREST
- LAS BAMBAS
- TREVALI
- CENCOSUD
- RESTAURANTE CENTRAL
- AMOR AMAR

Instructor

✓ 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 Whiteefficiency (SCC WE) y I Combi Pro de Rational, vía virtual o Whatsapp



- Licencia gratuita por dos meses al software de gestión de mantenimiento de cocinas y lavanderías GMANTEQ



- Acceso al descuento VIP de MEPOL en partes, accesorios y/o químicos

Inversión y beneficios

Más Cursos Técnicos

Más Cursos Técnicos

Más Cursos Técnicos

**Instalación Profesional del
SelfCookingCenter Whiteefficiency
(SCC WE) y el nuevo equipo
iCombi Pro de Rational**

1

**Mantenimiento preventivo del
SCC WE de Rational**

2

**Equipos SCC WE de Rational de
Sistema Eléctrico**

3

**Resolución de errores SCC WE
de Rational**

4

**Funcionamiento de
Componentes del Equipo SCC
WE XS de Rational**

5



www.micsac.com



www.mispartesonline.com



www.gmanteq.com



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



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



www.ecatega.com



Escuela de Capacitación Técnica, Gastronómica, y de Diseño de Cocinas y Lavanderías Profesionales



Más información:

Patricia Moya

Coordinadora General

Cel.: 987-754-100

Correo: inscripciones@ecatega.com

Página Web: www.ecatega.com