



Instalaciones de Electricidad

Centros de  
Transformación

1983

Mantenimiento

### 1. Criterio de mantenimiento

La propiedad recibirá, a la entrega de la instalación, planos definitivos del montaje, con indicación de los datos referentes a los valores de resistencia a tierra, corrientes en las mediciones efectuadas, así como los correspondientes a potencias máximas de utilización y márgenes de ampliación, si hubiesen sido previstos en cuenta en el Proyecto.

En esta documentación entregada a la propiedad, figurará la razón social de la empresa instaladora y su domicilio social. No se podrá modificar la instalación sin la intervención de un Técnico competente, y siempre previa aprobación de proyecto presentado a la Delegación Provincial correspondiente del Ministerio de Industria y Energía.

### Especificación

IET-5 Equipo transformador sencillo-U-I-N-I-P

### Utilización, mantenimiento y conservación

Cada seis meses, y en cada visita al centro de transformación, se revisarán: Nivel del líquido refrigerante del transformador, funcionamiento del termómetro del mismo y comprobación de la lectura máximo, en los meses de diciembre-enero y julio-agosto.

Una vez al año se revisarán: Interruptores, contactos y funcionamiento de sistemas auxiliares, protección contra la oxidación de los envolventes y patañas, bornes terminales y piezas de conexión. Una vez cada cinco años se comprobarán el aislamiento de las patañas, envolventes, etc. Siempre que el centro de transformación haya sido puesto fuera de servicio, antes de su nueva puesta en funcionamiento, se revisará: Funcionamiento del dispositivo de disparo o señalización por elevación de la temperatura del transformador, fusibles de alta tensión, interruptores, asociados o no a fusibles de alta tensión, y seccionadores.

En cada una de estas revisiones se repararán los defectos encontrados.

La especificación IET-6 tiene idénticos criterios de utilización, mantenimiento y conservación.

IET-7 Líneas de puesta a tierra de masas metálicas

Una vez al año, y en la época más seca, se revisará la continuidad del circuito y se procederá a la medición de puesta a tierra.

Una vez cada cinco años se dispondrán para su examen los conductores de enlace en todo su recorrido, así como los electrodos de puesta a tierra.

Una vez cada cinco años se medirán las tensiones de paso y de contacto. Se repararán los defectos encontrados.

La especificación IET-8 tiene idénticos criterios de utilización, mantenimiento y conservación.

IET-9 Acondicionamiento del local del centro de transformación-A-B-H-S-Tipo

Una vez al año, y en cada visita al centro, se revisarán: Estado de conservación y limpieza de rejillas de ventilación, señalización de seguridad y carteles de avisos, así como del material de seguridad.

Se repararán los defectos encontrados.

Una vez al año, y cada vez que sea necesario el cambio o reposición del líquido refrigerante, se procederá a la limpieza del foso y se comprobará la evacuación de líquidos al depósito de grasas.

Una vez cada seis meses, y cada vez que sea necesario el cambio o reposición del líquido refrigerante, se procederá a la limpieza del depósito de recogida de grasas.

## MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

33718 ORDEN de 5 de diciembre de 1983 por la que se actualiza el anejo I de la Orden de 23 de junio de 1976.

Ilustrísimo señor:

El Decreto 851/1975, de 20 de marzo, por el que se establece la reglamentación de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, encomienda a este Ministerio la autorización de los mismos.

La Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de junio de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de septiembre), sobre autorización y registro de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, en su apartado cuarto, punto 1, prevé la introducción de modificaciones en las listas de productos aprobados por dicha disposición, a fin de mantener una continua adecuación de las disposiciones reguladoras a la dinámica que impone el progreso técnico para mejor servir los objetivos de la alimentación animal.

En consecuencia, y en uso de las facultades que concede a este Ministerio la disposición final cuarta del Decreto 851.1975, de 20 de marzo, por el que se establece la reglamentación de las sustancias y productos que intervienen en la alimentación animal, y previo informe favorable del Ministerio de Sanidad y Consumo, se dispone lo siguiente:

Primero.—El anejo I de la Orden del Ministerio de Agricultura de 23 de junio de 1976 queda modificado y ampliado según las especificaciones que se consignan en el referido anejo de la presente disposición.

Segundo.—Se faculta a la Dirección General de la Producción Agraria para dictar las disposiciones necesarias para mejor cumplimiento y desarrollo de lo dispuesto en la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I.

Madrid, 5 de diciembre de 1983.

ROMERO HERRERA

Ilmo. Sr. Director general de la Producción Agraria.

C/SIB

[61.6]

Electric Transformer Boxes. Maintenance

CDU: 621.311

A N E X O I.**A) INCORPORACIONES:**

Denominación	Descripción	Especificaciones
	<b>En I.2.2.</b>	
Productos y subproductos frescos de industrias carnicas.	Distintos productos y subproductos procedentes de las industrias carnicas en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.	
	<b>En I.3.4.</b>	
Aspartato de magnesio ClH	Aspartato de magnesio ClH	Magnesio mínimo 9'5 %

Aditivo	Características	Especie animal	Nivel de utilización - (p.p.m. en pienso compuesto completo).		Periodo de utilización.	Observaciones
			Mínimo	Máximo		
	<b>En I.4.9.</b>					
Metionina hidroxianaloga ácido libre.	Humedad máx. 12 %. Pureza mín. 80 %.	Todas				

**B) MODIFICACIONES:**

Denominación	Descripción	Especificaciones
	<b>En I.2.3. Productos y subproductos de la pesca y sus industrias, se sustituye por:</b>	
Harina de carne de ballena.	Producto compuesto por tejidos musculares y masas carnosas, desecados y molturados, a los que se ha extraído parte de la grasa.	Humedad máx. 12'0 % Proteína bruta mín. 68'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 85'0 % Grasa bruta máx. 10'00% Cloruros (NaCl) máx. 3'0 %
Harina de carne y huesos de ballena.	Subproducto compuesto por carne y huesos de ballena, del cual se ha extraído una parte de la grasa.	Humedad máx. 10'0 % Proteína bruta mín. 45'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 70'0 % Cloruros (NaCl) máx. 3'5 % Fósforo (P) máx. 7'0 %
Harina de hígado de ballena.	Producto obtenido por secado y molturación de hígados de ballena.	Humedad máx. 10'0 % Proteína bruta mín. 62'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 60'0 % Cloruros (NaCl) máx. 3'0 %
Solubles secos de ballena.	Producto obtenido por desecación de los solubles de la fabricación de la harina de ballena.	Humedad máx. 9'00% Proteína bruta mín. 60'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 85'0 % Cloruros (NaCl) máx. 10'0 %

Denominación	Descripción	Especificaciones
Harina de pescado con un contenido proteico igual o superior al 60 por 100.	Producto obtenido por desecación y molturación de pescados sometidos a tratamiento térmico adecuado.	Humedad máx. 10'0 % Proteína bruta mín. 60'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 85'0 % Grasa bruta máx. 12'0 % Cenizas máx. 22'0 % Cloruros (NaCl) máx. 3'0 % Carbonato cálcico máx. 2'5 %
Harina de pescado con un contenido proteico desde el 55 por 100 inclusive — hasta el 60 por 100.	Producto obtenido por desecación y molturación de pescado enteros o partes de pescados, sometidos a tratamiento térmico adecuado.	Humedad máx. 10'0 % Proteína bruta mín. 55'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 85'0 % Grasa bruta máx. 12'0 % Cenizas máx. 25'0 % Cenizas insolubles en HCl máx. 2'5 % Cloruros expresados en (NaCl) máx. 4'0 % Carbonato cálcico máx. 2'5 %
Harina de pescado con un contenido proteico desde el 50 por 100 inclusive — hasta el 55 por 100.	Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescados, sometidos a tratamiento térmico adecuado.	Humedad máx. 11'0 % Proteína bruta mín. 50'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 82'0 % Cenizas máx. 30'0 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3'0 % Cloruros (NaCl) máx. 6'0 % Carbonato cálcico máx. 3'0 %
Harina de residuos de pescado.	Subproducto de la industria conservera del pescado — con características aceptables para la alimentación animal.	Humedad máx. 11'0 % Proteína bruta mín. 40'0 % Coeficiente de digestibilidad mín. 50'0 % Cenizas máx. 35'0 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3'0 % Cloruros (NaCl) máx. 6'0 % Carbonato cálcico máx. 3'0 %
Soluble de pescado en polvo.	Producto obtenido por concentración y desecación industrial de las aguas de cocción y prensado procedente de la fabricación de harinas de pescado.	Humedad máx. 11'0 % Proteína bruta mín. 65'0 % Grasa bruta máx. 7'0 % Cenizas máx. 15'0 % Cloruros (NaCl) máx. 7'0 %
Aceite de pescado rico en vitaminas	Aceites de pescado, ricos en vitaminas.	Vitamina A mín. 2.000 UI/Kg. Acidez en ácido oleico máx. 2'0 % Insolubles en HCl máx. 0'1 % Índice de saponificación mín. 160 Índice de iodo mín. 100 El aceite no deberá solidificarse a temperaturas superiores a 15° C.
Aceite de pescado.	Aceites de pescado o de hígado de pescado filtrado y no desodorizado.	Acidez expresada en ácido oleico máx. 3'0 % Índice de iodo mín. 100 El aceite no deberá solidificarse a temperaturas superiores a 15° C.
Productos y subproductos frescos de industrias de la pesca.	Distintos productos y subproductos procedentes de las industrias de la pesca en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.	