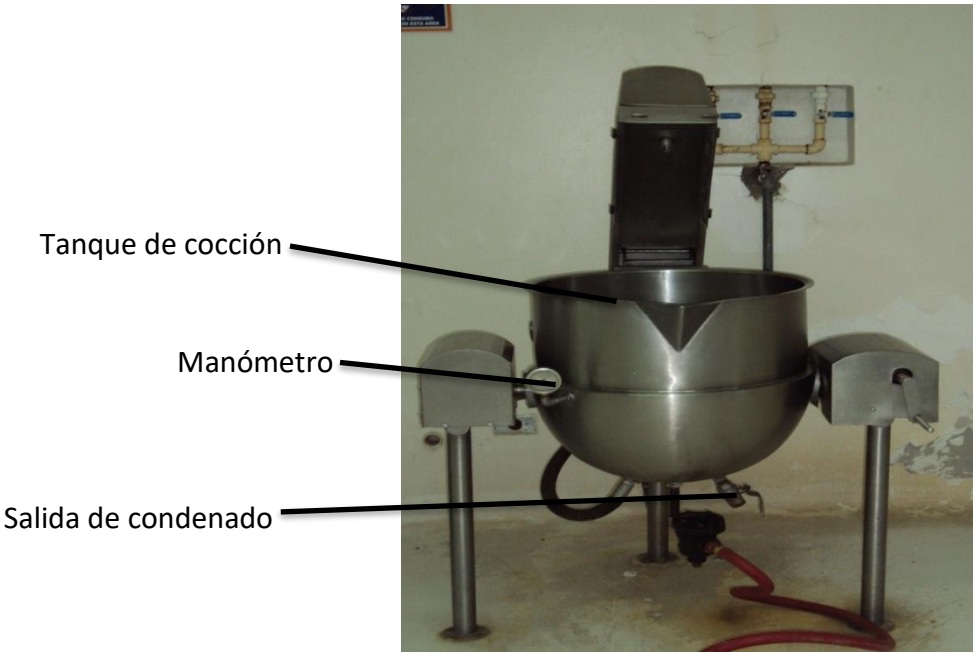
Modelo de Mejora Continua	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **FICHA TECNICA DE EQUIPOS**	Fecha : Código: Versión:

NOMBRE DEL EQUIPO:	Marmita volcable		
MODELO:	304 – 2B	**FECHA DE COMPRA:**	04 – 11 - 2005
MARCA:	Fedeaceros		
SERIAL:			
CUENTADANTE:	OLGA VICTORIA CELIS A	**UBICACIÓN:**	PLANTA DE LACTEOS
COD DE INVENTARIO	0073-000000000004280	**CANTIDAD:**	2

Foto del equipo con identificación de sus partes



NOMBRE DEL EQUIPO:	Marmita volcable

FUNCIÓN Y USOS: Esta máquina ha sido diseñada y fabricada para:
El calentamiento y cocción de productos alimenticios, bien sea de derivados lácteos o pulpas de frutas.

DESCRIPCIÓN FÍSICA:
Maquina semiautomática elaborada en acero inoxidable. Son Ollas de cocción con sistema volcable, provistas de doble camisa donde el agua o el aceite térmico trasfieren el calor a los productos que se van a concentrar o pasteurizar. Poseen agitador con raspadores en teflón para evitar que el producto se pegue.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Material : Acero inoxidable AISI 304,calibre 12 el cuerpo y 14 la camisa
- Capacidad : 100 litros
- Potencia del motor reductor :0.3 Hp
- Agitador : tipo ancla con raspadores en teflón

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Fecha:	Fecha:	Fecha:

- Válvula de seguridad a 25 psi para la camisa
- Sistema de volteo por palanca
- Sistema Bay-pass conectado al banco de hielo
- Dotada de mirillas
- Manómetro para la medición
- Estructura: acero inox.
- Presión de trabajo 20 psi
- Calentamiento a gas
- Nivel de agua.
- Dimensiones:
- Alto: 144
  Alto: 68
  Ancho: 83

CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL USO:

- Verifica que la presión del vapor este monitoreada
- Verificar que las salidas de vapor no se encuentren taponadas
- Verificar que el manómetro esté funcionando correctamente

ALISTAMIENTO

- Verificar que el equipo se encuentre limpio y desinfectado para su uso
- Verificar que no haya ningún objeto extraño dentro del tanque
- Abrir llave de vapor
- productos
- recipientes para vaciar el producto después de terminado

VERIFICACIÓN Y/O CALIBRACIÓN (INCLUYE FRECUENCIA):

- Encendido de la maquina
- Verificar que las tuberías no estén tapadas
- Mangueras de paso de vapor estén bien conectadas
- La palanca de condensación se encuentre en óptimas condiciones
- El manómetro este midiendo bien la tempera

INSTRUCCIONES DE USO

- Accionar las válvulas de paso de vapor.
- Elevar el sistema de agitación, operando las válvulas de accionamiento neumático.
- Alimentar el producto que se someterá a cocción.
- Abatir el sistema de agitación. Operando la válvula de accionamiento neumático.
- Encender el sistema de agitación.
- Una vez terminado el ciclo de cocción se cierran las válvulas de vapor.
- Apagar el sistema de agitación.
- Volcar la marmita girando en el sentido de las manecillas del reloj la manivela del sistema de

volcamiento; para desalojar el producto procesado en un recipiente adecuado para tal fin.

CONDICIONES DEL EQUIPO DESPUÉS DEL USO

- Limpio y desinfectado
- Las llaves de paso de vapor queden cerradas
-

MANTENIMIENTO (ACTIVIDADES SEGÚN SU FRECUENCIA)

- Verificar que las salidas de vapor no se encuentren taponados
- Verificar el funcionamiento del agitador.
- Verificar estado del manómetro.
- Controlar posibles incrustaciones dentro del equipo.
- Revisar las horas trabajadas del equipo.
- Realizar una vez por año en mantenimiento preventivo.
- El alojamiento delos rodamientos del motor es de tipo sellado, libres de mantenimiento y lubricación por un plazo de 10.000(diez mil) horas de servicio o 4 (cuatro) años, según lo que ocurra primero.
- Verificar tuberías que estén libre de contaminación

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- Cerrar válvulas de vapor.
- Alzar el agitador.
- Cubrir el motor con plástico.
- Enjuague con abundante agua y refregar para retirar los restos de producto,
- Lavar con detergente y enjuagar.
- Desinfectar con hipoclorito y enjuagar.

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO

- Verificar la presión del vapor.
- Eliminar condensados.
- Cerrar llave de la camisa.
- Verificar que las salidas no estén taponadas.
- Manejar siempre las BPM en la utilización de este equipo.