NOMBRE DEL EQUIPO:	DIVISORA DE MASA MANUAL		
MODELO:	DIV-1	**CAPACIDAD:**	4Kg
MARCA:	JARINOX		
SERIAL:		**FECHA DE COMPRA:**	
CUENTADANTE:		**UBICACIÓN:**	PLANTA DE PANIFICACIÓN
COD DE INVENTARIO	N/A	**CANTIDAD:**	1



NOMBRE DEL EQUIPO:	DIVISORA DE MASA

FUNCIÓN Y USOS:
Es un equipamiento industrial diseñado para cortar la masa en pesos iguales. Se usa en la industria de panificación y pastelería.

DESCRIPCIÓN FÍSICA:
Cuerpo fabricado en fundición.
Cuchillas de acero inoxidable
Recipiente en acero inoxidable
Peso aproximado: 94 kg
Dimensiones (cm): Largo 55 X ▪ Ancho 61 X Alto 174.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Divide masas hasta de 4.0 kg
Número de divisiones: 36
Peso máx. Porción: 125 g.

CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL USO:

- Verificar que el seguro del equipo esté puesto.
- Trabajar el equipo en el lugar designado para él.
- Realizar limpieza del equipo según instrucciones de esta ficha técnica
- No introducir las manos en la parte donde va ubicada la masa mientas se utilice el equipo/el seguro no esté puesto.

ALISTAMIENTO:

- Limpiar y desinfectar el equipo.
- Verificar condiciones de operación del equipo
- Preparar la masa que se va a dividir.
- Alistar molde de división de masa.

VERIFICACIÓN Y/O CALIBRACIÓN (INCLUYE FRECUENCIA):

Verificación de funcionamiento:
Se puede realizar cuando se opere el equipo

INSTRUCCIONES DE USO:

- Realice las labores de alistamiento de esta ficha técnica.
- Introduzca de manera uniforme la masa en el molde y coloque una ligera capa de aceite sobre la masa.
- Introduzca el molde en el equipo de forma alineada a la base.
- Retire el seguro
- Realice la división de la masa utilizando la palanca.
- Vuelva a colocar el seguro y retire el molde con la masa ya dividida.
- Realice las labores de Limpieza y Desinfección según corresponda (Remitirse LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN de esta ficha técnica)

CONDICIONES DEL EQUIPO DESPUÉS DEL USO:

- El seguro del equipo debe quedar puesto.
- El equipo queda limpio y seco.

MANTENIMIENTO (ACTIVIDADES SEGÚN SU FRECUENCIA):

Mantenimiento preventivo:

- Revisión de cuchillas
- Evitar la presencia de objetos extraños o desechos de productos.

Mantenimiento correctivo

- Se realiza directamente con el personal capacitado para realizar en cambio de piezas o cualquier tipo de mantenimiento correctivo requerido.

Nota: *El mantenimiento preventivo y correctivo debe realizarse por personal capacitado y calificado para dicha labor.*

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ver: INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN SECO DE EQUIPOS DE PLANTAS N° 4
(Este instructivo se encuentra SENA empresa La Granja)
Nombre del archivo magnético: 04 FOr FILD 01 Instr LyD equip 4
Código del documento: FOr-FILD 04-01/02-14
Frecuencia de Limpieza y Desinfección: Diaria

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO

- Operar el equipo de acuerdo con el manual de funciones y ficha técnica para su uso.
- No exceder la capacidad de masa con la que opera el equipo.
- Operar con precaución para evitar daños en el equipo.
- Remitirse a los procedimientos de Limpieza y Desinfección de esta ficha técnica.