NOMBRE DEL EQUIPO:	HORNO ROTATORIO DE 12 BANDEJAS CON DOS ESCABILADEROS EXTRAÍBLES		
MODELO:	HRG-12L	**CAPACIDAD:**	220W
MARCA:	JARINOXEU		
SERIAL:	14015-06	**FECHA DE COMPRA:**	02/06/2014
CUENTADANTE:	CARLOS ALBERTO CERVERA	**UBICACIÓN:**	PANIFICACION
COD DE INVENTARIO	9123102285	**CANTIDAD:**	1





1. Tablero digital de temperatura**, 2.** Programador de temperatura, **3.** Perilla de encendido 4. Perilla de control de tiempo **5.** Tablero digital de lectura tiempo, **6**.Cronometro, **7**. Piloto luz, alarma y sonido, **8**.Pulsador vaporizado, **9.** Perilla de control rotación, **10.** Perilla de encendido de luz, **11**. Perilla de parada de emergencia, **12**. Palanca de abertura y cierre del equipo**, 13.** Puerta en acero inoxidable, **14.** Vidrio de protección de la puerta**, 15.** Puerta de escape de calor, **16**. Escabiladero de bandejas extraíble (2 escabiladero, 24 bandejas). **17** Tablero de control.

NOMBRE DEL EQUIPO:	HORNO ROTATORIO DE 12 BANDEJAS CON DOS ESCABILADEROS EXTRAÍBLES

FUNCIÓN Y USOS:

El horno brinda un horneo parejo entre un 85% a un 90% en el total de su capacidad de cargue, gracias a sus procesos de aire forzado aunado a la rotación del carro contenedor de latas.
Se usa para horneo, deshidratación y cocción de gran variedad de productos alimenticios en especial productos de panadería.

DESCIPCION FISICA:

Equipo con generador de vapor con rotación de aire caliente, para garantizar una uniformidad de cocción del producto, con una capacidad eléctrica de 220 w. Posee un quemador atmosférico italiano, construido totalmente en acero inoxidable 304, moderno diseño que asegura la combustión optima, tiene programador de tiempo y temperatura. Cuenta con dos escabiladero extraíbles en acero inoxidable con retenedor de bandejas (12 bandejas de 65x45 cm)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Tamaño

- Ancho:96CM
- Alto:180 CM Peso
- 800kg

Otras especificaciones

- Sistema de recirculación de aire caliente que garantiza cocción uniforme
- Sistema general de vapor
- Controlador de tiempo y cocción
- Maneja temperatura hasta 400 °C
- Capacidad eléctrica de 220 w

Accesorios

- control digital de temperatura
- dispositivo de inyección con manguera para conexión de gas, luz piloto.
- Control eléctrico de encendido y de suministro de gas al quemador
- Sistema eléctrico de escapes automáticos
- Puerta de cristal templado
- Cámara de cocción con 2 escabiladeros de 12 bandejas extraíble para ubicar el producto

CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL USO:

- Evitar el contacto con las piezas móviles mientras el horno está en funcionamiento.
- Verificar que no se guarden cosas ni se introduzcan objetos que puedan causar incendios.
- Realizar el mantenimiento del equipo correctamente para evitar riesgo de fugas de gas y de descargas eléctricas.
- Utilizar siempre guantes de calor para extraer el escabiladero del horno.
- Verificar que los ventiladores estén en buen funcionamiento.

ALISTAMIENTO

- Verificar que el equipo este completamente limpio.
- Verificar que la llave del gas este abierta.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Fecha	Fecha:	Fecha:

- Verificar que los tacos estén en la opción (**ON**).
- Verificar que el equipo esté conectado.
- verifique el funcionamiento del tablero del equipo.
- Alistar el escabiladero con el producto a hornear y sus respectivas bandejas.

VERIFICACIÓN Y/O CALIBRACIÓN (INCLUYE FRECUENCIA):

Verificación

- La verificación se realiza una vez por semana, para verificar que el equipo esté funcionando correctamente
- La verificación la realiza el personal encargado para cierta función (personal capacitado)

Calibración

- La calibración se debe realizar una vez al mes por un personal capacitado, esta se hace con el fin de medir la calibración en cuanto a la temperatura.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Realice las labores de alistamiento, verificación y/o calibración que aparecen relacionadas en esta ficha técnica.
2. Introduzca el escabiladero (**16**) con el producto a hornear y sus respectivas bandejas.
3. Cierre la puerta (**13**) y ajuste con la palanca (**12**).
4. Hale la perilla de emergencia (**11**) a la derecha para energizar el tablero de control (**17**)**.**
5. Gire la perilla de encendido (**3**) hacia la derecha.
6. Programe la temperatura deseada (según producto a hornear) girando el programador de temperatura análogo (**2**), hacia la derecha, el tablero lector de temperatura (**1**) se ilumina dando la temperatura actual del horno y comenzara a subir cundo el quemador se encienda.
7. Gire la perilla de control de tiempo (**5**) hacia la derecha, posterior a esto gradué el tiempo de cocción que requiere la masa mediante los botones del cronometro (**6**) (+ más o - menos) lo que significa que se miden en segundos minutos y horas, el tablero digital de lectura de tiempo (**5**) se ilumina dando así el tiempo requerido.
8. Gire la perilla de control de rotación (**9**) hacia la derecha.
9. Gire la perilla de encendido de luz (**10**) hacia la derecha para verificar que el ciclo de rotación haya dado inicio, pero gire a la izquierda cuando no lo requiera ya que la luz hace que el producto tome una caramelizacion más oscura.
10. Gire la perilla de control de tiempo (**4**) hacia la izquierda una vez que se active la alarma (**7**) dando una señal audible y luminosa indicando revisar el proceso.
11. Gire la perilla de botón de luz (**10**) hacia la derecha para retirar el escabiladero.
12. Retire las latas del producto y repose el producto en escabiladero de exhibición.
13. Gire las perillas hacia la izquierda, luego oprima el botón de emergencia (**11**) lo que indica que el equipo queda apagado.
14. Utilice los guantes de calor.
15. Baje la palanca (**12**) y abra la puerta (**13**), y espere unos minutos a que salga el vapor.
16. Retire el esabiladero.
17. Desconecte el equipo de la fuente de poder.
18. Cierre el paso de gas.
19. Cierre la puerta (**13**) y ajuste con la palanca (**12)** una vez se haya extraído todo el vapor contenido.

CONDICIONES DEL EQUIPO DESPUES DEL USO:

- El equipo queda apagado
- El equipo queda limpio y desinfectado.
- El equipo queda desconectado.
- El equipo queda sin paso de gas.

MANTENIMIENTO (ACTIVIDADES SEGÚN SU FRECUENCIA) preventivo

- Verifique si la válvula de paso de gas funciona correctamente. Ábrala y Ciérrela y realice operaciones de medición con un tubo de pito, para verificar si la presión en la tubería es correcta.
- Revise la tensión de la correa con un indicador de tensión y ajústela usando la base deslizante del motor. En exceso de tensión acorta la vida de rodamiento mientras que una tensión insuficiente acorta la vida de la banda (correa). Para medir la tensión de las correas.
- Las bandas deben de quedar perpendiculares a los ejes en caso de no estarlo alinee el eje del motor y el del ventilador, de tal manera que el eje quede paralelo. una regla puede ser utilizada sobre la cara de las poleas para facilitar la alineación si la transmisión no está alineada correctamente, ocurrirá un desgaste excesivo sobre las bandas.
- Revise el breaker eléctrico que puede estar disparado por un pico de amperaje. Si esta disparado ponga el breaker en off y luego accione en la posición **ON**.
- Revise continuamente los cables y estado de las conexiones continuamente, mantenga limpio él toma corriente y la clavija.
- De ser posible verifique si la temperatura en la cámara de horneado es correspondiente con el pirómetro.

correctivo

- En caso de pérdida de temperatura si el pirómetro indica encendido que no presenta señal sonora, verificar si el quemador se encuentra encendido.
- Periódicamente inspeccione la manija de la puerta si no hay un cierre perfecto puede existir perdidas de calor y problemas de encendido.

Nota: *el mantenimiento preventivo y correctivo debe realizarse por personal capacitado.*

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ver:
*INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN **SECO** DE EQUIPOS DE PLANTAS. N°: **4.** Nombre del archivo magnético: 04 FOr FILD 01 Instr LyD equip 3s lab*
Código del documento: FOr-FILD 04-01/02-14

Limpieza diaria externa

- Se realiza una limpieza diaria en seco, esta se le realiza al escabiladero y a la puerta de acero inoxidable

Limpieza diaria interna

- No aplica

Limpieza externa semanal

- Se realiza en seco, se le debe realizar a la parte superior externa del horno quitar todo tipo de suciedad (polvo) que allí este concentrado.

Limpieza interna semanal

- Esta también se realiza en seco, se debe realizar a los ventiladores que se encuentran en la parte interna del horno.

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO.

- Evitar tener la luz encendida por mucho tiempo
- Evitar el uso de objetos punzantes en el interior y exterior del horno.
- Controlar las temperaturas altas para evitar daños en los productos manejados.
- Evitar mantener abierta la puerta del horno durante periodos largos cuando estén en funcionamiento para impedir posibles accidentes.
- Manipular las BPM para el manejo de este equipo.
- Abrir la puerta del horno hacia el lado derecho evitando así el contacto directo del vapor.