NOMBRE DEL EQUIPO:	amasadora		
MODELO:	HS-20	**CAPACIDAD:**	40-50Kg
MARCA:	Jarinox		
SERIAL:		**FECHA DE COMPRA:**	
CUENTADANTE:		**UBICACIÓN:**	
COD DE INVENTARIO		**CANTIDAD:**	unitaria

NOMBRE DEL EQUIPO:	AMASADORA - JARINOX

FUNCIÓN Y USOS: **función:** Las amasadoras han sido desarrolladas especialmente por atender el constante trabajo con mucha eficiencia, rapidez y economía. Son máquinas para amasar y trabajar todo tipo de masa, son indispensables en panadería, pizzería, cocinas industriales, para amasado tiene dos finalidades: mezclar en forma homogénea todos los ingredientes; y trabajar toda la mezcla a fin de airearla y hacerla flexible y elástica. La velocidad de estas amasadoras es de 80 a 140 vueltas por minuto hace posible usarlas para todo tipo de producto y harinas con unos resultados adecuados porque mejora la incorporación del aire y consigue un mayor esponjado en la masa. La uniformidad del amasado incrementa la absorción de agua dándole más volumen y dejando la textura más uniforme, produciendo de esta manera un mayor número de unidades por moje.

DESCRIPCIÓN FÍSICA: Equipo con capacidad de 50 kg de masa, artesa de acero inoxidable la cual al funcionar la maquina es la que tiene el movimiento rotatorio mientras que el espiral esta fijo a la máquina, pero aun así gira. Tiene dos velocidades, se diferencia de la batidora ya que tiene una rejilla Protectora de seguridad en acero inoxidable que al levantarse de manera imprevista el proceso se detiene

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

*Maneja una capacidad de 50 kg masa
*artesa de acero inoxidable
*controlador de velocidades.
*motor de 4 caballos de fuerza a220 W trifásico velocidad de la olla20 rpm
*velocidad del gancho 252- 126 rpm



PARTES DE LA AMASADORA

1.BOTON POWER:
encendido y apagado de la maquina.2.

2.CONTROLADOR:
permite controlar la velocidad a la que debe girar la artesa y el espiral ya sea 1 o 2.3.

3.ARTESA:
recipiente de acero inoxidable con una capacidad de 50 kg de masa4.

4.CABLE DE CORRIENTE:
Permite conectar la maquina a corriente eléctrica para quefuncione.5.

5.REJILLA DE SEGURIDAD:
elaborada en acero inoxidable llamada de seguridad ya que si esta no está abajo la maquina no funciona y si se llega a abrir de manera imprevista el proceso se detiene.6.

6.ESPIRAL:
elaborada en acero inoxidable, permanece fija a la máquina, pero ejerce un movimiento espiroidal hacia abajo lo que hace que la masa que entra a la artesa no se vaya para arriba.7.

7.BOTON DE INICIO:
permite iniciar el proceso de amasado haciendo funcionar la maquina

CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL USO: Colocar siempre la protección superior móvil antes de hacer funcionar la amasadora. Realizar tareas de mantenimiento (limpieza y reparación) con la máquina parada y desconectada. No anular los dispositivos de seguridad. Llevar ropa ajustada que impida posibles atrapamientos.

ALISTAMIENTO: Las amasadoras de pan, así como otras herramientas y máquinas para preparar alimentos, necesitan tener un sitio de instalación fijo donde puedan ser utilizadas sin que se requiera moverlas. Una vez hayas comprado tu amasadora de pan, te recomendamos desempacarla y fijarte si no existe ningún daño con el equipo para posteriormente pasar a instalarla.

Para la instalación necesitarás ubicar dentro de tu cocina un espacio amplio con acceso a una toma de corriente. Si la máquina es industrial, debes tratar de colocarla lo más cerca posible de la toma eléctrica, puesto que no podrás moverla tan fácilmente. Lo mejor es ubicarla justo donde estarás trabajando.

Lo ideal es que tu amasadora pueda estar en un lugar nivelado y con el suficiente espacio arriba y en los laterales para que puedas abrir la amasadora para colocar la tina de mezclado y agregar los ingredientes de manera cómoda.

VERIFICACIÓN Y/O CALIBRACIÓN (INCLUYE FRECUENCIA):
-Inspeccionar el equipo este funcionando es perfectas condiciones.
-Revisar que el equipo no este arrojando grasa en su gancho.

INSTRUCCIONES DE USO:
-limpieza y desinfección del equipo.
-Conectar el equipo.
-Comprobar si el equipo está en las condiciones de uso.
-Encender el equipo
-Agregar los componentes sólidos.
-Se agrega los componentes líquidos
-Se baja la rejilla de seguridad
-Se selecciona la velocidad deseada con el controlador.
-Se presiona el botón de inicio
-Cuando la masa este en el punto deseado se baja la velocidad a cero.
-Posteriormente se apaga la maquina
-se levanta la rejilla de seguridad y se retira la mezcla.
-Limpieza y desinfección del equipo

CONDICIONES DEL EQUIPO DESPUÉS DEL USO:
-Desconectar el equipo después de utilizarlo, y cuando se realice labores de mantenimiento y limpieza.
-Lavar y desinfectar el equipo
-Desarmar algunas piezas , y limpiar el interior del tazón, la columna y el gancho amasador con agua limpia y un trapo.
- Dejar el equipo armado y en buenas condiciones.

MANTENIMIENTO (ACTIVIDADES SEGÚN SU FRECUENCIA):

MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LIMPIEZA:

Desenchufe siempre la maquina cuando realice labores de mantenimiento y limpieza

Saque la masa después de haberla mezclado. Limpie el interior de la artesa, la columna y el espiral con agua limpia y un trapo.

Remueva los materiales no deseados
De
Desenchufe siempre la maquina cuando realice labores de mantenimiento y limpieza

Limpie el panel con un trapo y un poco de agua

En ninguna circunstancia utilice un jabón arenoso o un estropajo metálico, esto rayaría el acabado de la amasadora

No lave el área interior de la maquina
MANTENIMIENTO ELECTRICO:

Se realiza con el ánimo de comprobar el funcionamiento de conexiones y cables, de tal modo que no genere riesgos que pueden causar heridas a los operarios; áreas de mantenimiento: panel de control, circuitos, motor.
MANTENIMIENTO MECANOICO

Se realiza cada seis meses donde se aceita y se engrasa los switches, el rodamiento y el motor

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (REMITIRSE AL PROCEDIMIENTO GENERAL O ESPECIFICO SEGÚN EL CASO)
Apagar el equipo-

Desconectar el equipo

Proteger los cables eléctricos con bolsas resistentes al agua.

Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el cual debe estar contenida en recipientes completamente limpios con baldes plásticos

Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino de al 2% con una esponja o cepillo-

Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en cortado con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este

tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se está utilizando.

Enjuagar con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre el jabón.

Desinfectar cuando la superficie este completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio a 200ppm. La solución desinfectante se esparce por toda la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfecte

La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.

Enjuagar con abundante agua potable

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO:

*Control de temperatura, inicio y finalización de la jornada

*Manual de instrucciones para su uso

*Manual de calibración y mantenimiento

*Para garantizar el aumento de la vida de servicio de los componentes del equipo es recomendable que el mezclador debe correr establemente el 80% de la cantidad nominal de mezcla a fin de minimizar el desgaste de piezas tales como V correa.

*La máquina se puede limpiar con un paño húmedo con el fin de saneamiento

*En el caso del suelo excesivamente liso, las patas de la parte inferior deben ser amortiguadas con goma para efecto antideslizante

*Es necesario que al levantar la tapa la parada de seguridad se active automáticamente deteniendo su funcionamiento, de lo contrario el micro interruptor debe ser preparado de manera que garantice su seguridad