FICHA TÉCNICA

BASCULANTE



DESCRIPCIÓN

Sartén basculante especial para cocer, freír, saltear, escalfar, entre otras características que hacen de este aparato un elemento esencial para su cocina. Es de acero inoxidable y fácil limpieza.

CARACTERÍSTICAS

- Tanque fabricado en lámina de acero inoxidable referencia 304 calibre 12.
- Piso del tanque en platina de acero inoxidable de ½”.
- Aislamiento térmico en manto cerámico.
- Sistema de volteo con manivela.
- Tapa escualizable en lámina de acero inoxidable referencia 304 calibre 16.
- Base en tubo redondo de acero inoxidable referencia 304 calibre 16 de 2” de diámetro.
- Válvula de alto rendimiento para el paso del gas con termopila y termostato para el control de la temperatura.
- Encendido con pieza eléctrico.
- Quemador tipo soplete de alto rendimiento.

RECOMENDACIONES

- Nunca opere el sartén sin alimento en el tanque, esto generará daños en el acero y las soldaduras.
- Se recomienda tener un drenaje cerca para cuando se realice la limpieza.
- Procure que el equipo se encuentre en un sitio con buena ventilación o extracción de aire.
- El sartén no es un equipo idóneo para freír, para tal uso se recomienda una freidora de alto rendimiento.
- Se debe limpiar con agua y jabón, se deben evitar productos que contengan hipoclorito.
- Requerimientos técnicos:

- El sartén debe ser conectado a las siguientes presiones de gas:
- Gas Natural: 20 mbar (200 mm u 8¨ columna de agua.
- Gas Propano: 28 mbar (280 mm u 11¨ columna de agua.

LIMPIEZA

- Los tanques de estas sartenes son diseñados de forma que los cantos y aristas se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma sanitarias más estrictas sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza del tanque, especialmente en las cubas de acero inoxidable.
- La introducción de agua en el tanque de manera automática mediante el grifo de llenado facilita las labores de limpieza.
- La posibilidad de elevar la cuba permite vaciarla completamente tras la limpieza de esta.
- La amplia boca de descarga ayuda a la rapidez del vaciado. La tapa de doble pared, sin ranuras ni tornillos a la vista, ayuda a la limpieza.

FICHA TÉCNICA

CUARTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN







DESCRIPCIÓN FÍSICA

Es un pequeño cuarto blanco, con gran capacidad de almacenamiento, reforzado con acero inoxidable el cual se utiliza para refrigerar y congelar alimentos, para ello alcanza temperaturas acordes a las necesidades térmicas de los alimentos que allí se almacenan. Sistema no Frost. con ventiladores en acero inoxidable, de cierre hermético.

En cuarto frío es el lugar determinado para la manipulación de productos frescos y/o no elaborados. Para garantizar la inocuidad y evitar la contaminación de los productos o que el cuarto frío absorba malos olores es esencial cumplir con las bajas temperaturas y realizar la limpieza e higiene del área, pero también de los lugares de recepción y transporte de mercancía. Cada zona tiene sus propias especificaciones de temperatura: refrigeradores y cámaras de refrigeración 0 a 4°C, congeladores y cámaras de congelación mínimo -18°C y áreas de trabajo donde se procesan alimentos perecederos mínimo 7°C.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- De material acero inoxidable
- refrigeración ecológica.
- Puerta isotérmica forrada en acero inoxidable.
- Control de temperatura.
- Control de humedad relativa.
- Alimentación eléctrica monofásica y/o trifásica.

- Accesorios: cerradura, candado de seguridad, material lavable, fácil desinfección y drenado.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Revisar la temperatura, el motor y cierre hermético de la puerta.
2. Verificar que el equipo no presente ruidos anormales.
3. Mantener encendido 24 horas del día.
4. Agregar el producto pre -enfriado.
5. No dejar innecesariamente abierto.

CARACTERISTICAS DE USO

- Verificar temperatura inicial.
- cargar con productos pre enfriados
- Almacenar productos en canastillas sobre estibas.

FUNCIÓN

El refrigerador y congelador, es capaz de generar frio para su interior y liberar el calor a través de la rejilla con que cuenta en la parte posterior, que también se denomina condensador. Por consiguiente, su principal función es conservar, enfriar y/o congelar los alimentos Para poder controlar estos procesos, el refrigerador y congelador cuentan con un sistema de termostato para regular el frío de su interior.

MANTENIMIENTO

- Revisar funcionamiento de aspas del ventilador
- Verificar el funcionamiento del motor
- Revisar la temperatura del equipo
- Se debe realizar el mantenimiento cada 6 meses.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Apagar el equipo.
- 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 agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino 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.
- 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 contacto 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 esté utilizando.

- Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón. Revisar visualmente para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución de jabón alcalino hasta que la superficie quede completamente limpia.
- Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm. La solución de desinfectante se esparce sobre 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 desinfectante.
- 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

- Verificar la temperatura.
- Verificar que la puerta este bien sellada.
- Manejar siempre las BPM en la utilización de este equipo.
- Mantener circulación del aire entre los productos, canastillas.
- No cubrir con papel.

FICHA TÉCNICA

ESTUFA INDUSTRIAL DE 5 PUESTOS



DESCRIPCIÓN

Construcción exterior e interior en acero PARRILLA-COCINA: inoxidable autentico (no magnético), salvo respaldo. Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento. Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios. Pilotos independientes para cada quemador. Patas de tubo de acero inoxidable regulables en Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA. altura de 6" a 8". Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos. Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

PARTES

1. Fogones.

2. Parrilla.

3. Perillas.

INSTRUCCIONES DE USO

- Abra la llave de donde proviene el gas (por cilindro o tubería). Oprima y gire el botón del fogón que va a utilizar.

- Encienda el fogón con fósforos o mechera. Colocar en la parrilla los utensilios a utilizar.

- Graduar la flama.

- Apagar después de haberla utilizado

- Cerrar la llave de donde proviene el gas.

CARACTERÍSTICAS DE USO

La estufa debe estar situada en un lugar fresco y seco Conectar el gas con manguera para gas de un diámetro de 3/8 que cumpla norma técnica para gas.

FUNCIÓN

La estufa es un aparato que sirve para calentar distintas cosas ubicadas sobre sus fogones como todos los electrodomésticos que producen calor, con una resistencia adaptada para cualquier clase de peso y tamaño de utensilio.

MANTENIMIENTO

Revisar a la conexión de las mangueras de gas. > Evitar la presencia de objetos extraños o desechos de productos en el interior de la

estufa.

Revisar la perilla para controlar la suciedad.

Mantenimiento preventivo y/o correctivo según el caso

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Apagar el equipo.
- Desconectar el equipo del enchufe.
- 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 agua debe estar contenida
- en recipientes completamente limpios como baldes plásticos.
- Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino de 2-5% 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 contacto 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 esté utilizando.
- Enjuagar con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

- Revisar visualmente para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con solución de jabón alcalino hasta que la superficie quede completamente limpia.

- Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm. La solución de desinfectante se esparce sobre 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 desinfectante.

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

FICHA TÉCNICA

LICUADORA FAMILIAR



CARACTERÍSTICAS

Marca: Oster
Número de velocidades: 2
Tipo de cuchilla: Picahielo
Vaso: de Vidrio
Capacidad: 1.5 litros
Potencia: 600 Watts
Sistema de impulsión: metálico All Metal Drive
Color: Negro

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Esta licuadora se convierte en una aliada de tu cocina, modelo cromado es inconfundible y de hecho uno de los más solicitados de todos los tiempos por su durabilidad. brindándote una potencia licuadora de 600 vatios y 2 velocidades fáciles de utilizar, cuenta con único interruptor que te permitirá mezclar perfectamente tus ingredientes. Podrás contar con su ayuda por mucho más tiempo ya que, gracias a su acople metálico All-Metal Drive®, es mucho más duradera.

FUNCIÓN

Facilitarnos la elaboración (moler) de algunos alimentos particularmente duros. Satisface la necesidad de triturar los alimentos más fácilmente, sin necesidad de hacer un gran esfuerzo, y obtener además una papilla o jugo sin grumos de lo que queramos en unos pocos segundos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpiar la base del motor, el panel y el cable con un paño o esponja húmedos. Para remover manchas difíciles, utilizar un limpiador suave, no abrasivo.
- Lavar cuidadosamente el ensamble de las cuchillas, la junta, el vaso y la tapa en agua tibia con jabón. Enjuágalos y sécalos completamente. No sumerja la base en agua.
- Al licuar, verter primero la mitad de los ingredientes líquidos, luego retirar la tapa medidora y, con la licuadora en funcionamiento, incorporar el resto de los ingredientes líquidos y/o sólidos.
- No deje tu licuadora con el motor prendido y corriendo más de un minuto, podría provocar que el motor se queme.
- Retire la jarra dos segundos después de apagar el motor, de lo contrario podría desgastar el cuadrante (base donde va el motor), haciendo que las roscas patinen y que la licuadora no licue.
- Si las cuchillas no cortan bien, hacer un licuado con hielo picado durante un minuto, para que el acero se tiemple nuevamente y agarre filo.
- Asegurar que siempre estén bien afiladas las cuchillas para que al procesar alimentos sólidos muy duros no se exceda la fuerza del motor o, incluso, se quiebren.
- Nunca excedas la capacidad de licuado y procesamiento del motor de tu licuadora pues podrías sobrecalentarlo.
- Limpiar la licuadora a fondo después de cada uso y nunca sumerjas la base de la licuadora ni el cable en agua.
- Lavar las jarras o vasos de plástico con agua caliente para retirar los olores, sabores y pigmentaciones de los alimentos.

FICHA TÉCNICA

LICUADORA INDUSTRIAL



DESCRIPCIÓN

Licuadora con manejo industrial, en acero inoxidable, vaso convencional, cuadrado**.** acero inoxidable calibre 18, antiácidos referencia 304, especial para alimentos, motor de 3600 rpm, sellos mecánicos tipo bomba de agua, cuchillas en platina de acero inoxidable y sistema basculante.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Vaso y cuchillas fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad 300 Litros
- Vaso cónico que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas.
- Tapa con empaque de caucho sinsabor, con orificio central para agregar alimentos durante el proceso y para observar el estado de este.
- Motor de 2 HP a 3600 RPM, 110 voltios.
- Abrazaderas que mantienen la tapa firmemente adherida al vaso.
- Dos cuchillas en acero inoxidable y desmontables.
- Sistema volcable.

INSTRUCCIONES DE USO

- Realizar la limpieza y desinfección de equipo.
- Coloque ingredientes en el vaso
- Coloque la tapa sobre el vaso.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico de AC de 110 V.
- Gire la perilla a (1) para encender el equipo.
- Deslice el interruptor hasta la posición en la velocidad baja.