LICUADORA INDUSTRIAL

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas. Ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas.		
MODELO	304	**Fecha de Compra:**	2018
MARCA:	CASA DE LA LICUADORA		
SERIAL:	NO REGISTRA		
UBICACIÓN:	COCINA		

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Vaso y cuchillas fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad 15 Lt.
- Vaso cónico que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas.
- Motor de 3600 RPM, 110 voltios, monofásico
- Abrazaderas que mantienen la tapa firmemente adherida al vaso.
- Dos cuchillas en platina de acero inoxidable y desmontables.
- Sistema basculante
- Peso 32 Kg
- Dimensiones: Alto: 124 cms; profundidad: 49 cms; Ancho: 37 cms



7. Por lo menos debe esperar 10 segundos, antes de pasar a la velocidad (2).
8. Active la velocidad deseada y mezcle los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
9. Gire la perilla a (0) para detener la licuadora y apagarla.

CARACTERISTICAS DE USO

- Para usar seleccione (1) o (2). Accione la perilla y mantenga en esa posición durante el tiempo deseado. Gire nuevamente la perilla (0) y espere a que la cuchilla se detenga. Repita el ciclo según lo deseado.
- Para apagar el quipo mantenga la perilla en (0).

FUNCION

Equipo industrial de alto rendimiento para la elaboración de jugos y salsas a partir de frutas y verduras, con capacidad de 15 Lt.

MANTENIMIENTO

- Realizar mantenimiento preventivo, cambiando piezas gastadas, realizando limpieza general y reparando piezas que tengan un mal funcionamiento.
- Realizar mantenimiento correctivo por medio de un especialista, si así lo requiere el equipo.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Todas las partes, con excepción de la base de la licuadora, pueden lavarse.
- Use una esponja suave para limpiar el exterior de la base de la licuadora.
- 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.
- 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 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 visual 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

- IMPORTANTE: antes de pasar a la velocidad (2), por lo menos debe esperar 10 segundos de iniciado el ciclo en la velocidad baja (1).
- Para cualquier otra utilización, deberán abstenerse de utilizar la máquina o bien consultarlo con el fabricante.
- La duración del filo de las cuchillas dependerá de la buena utilización que les dé a estas.
- Se recomienda licuar hielo agregando agua a éste para evitar recortar la vida útil de las cuchillas.