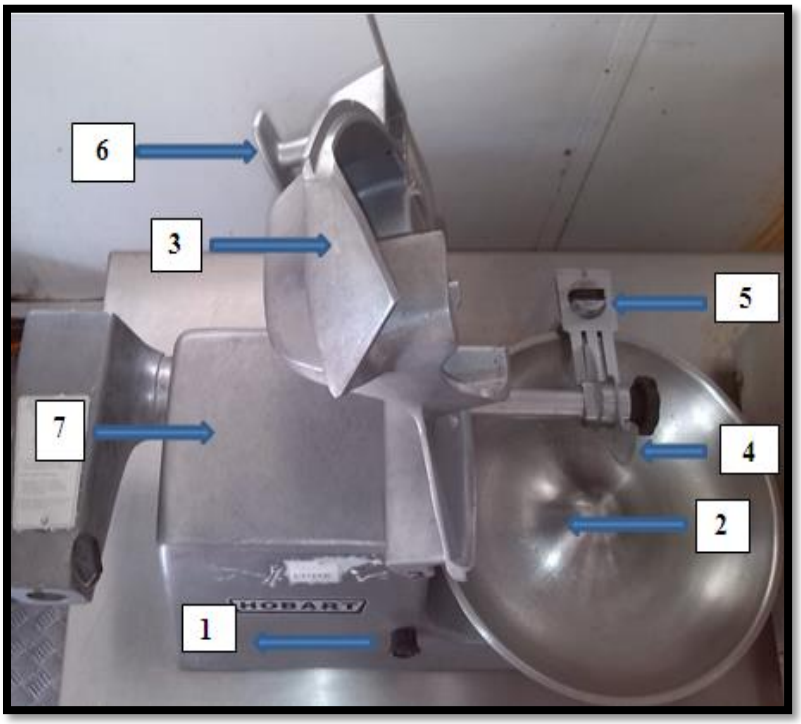
FORMATO FICHA TECNICA DE EQUIPOS

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
Página 1 -3

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL EQUIPO:	CUTTER		
MODELO:	84145	**CAPACIDAD:**	2,5KG
MARCA:	HOBAR		
SERIAL:	56-1239-004	**FECHA DE COMPRA:**	29/12/2009
CUENTADANTE:	MYRIAM POSADA	**UBICACIÓN:**	CARNICOS
COD DE INVENTARIO	91231624	**CANTIDAD:**	1

Foto del equipo con identificación de sus partes:



1. Interruptor.
2. tazón de acero inoxidable.
3. cubierta de tazón.
4. cuchillas giratorias.
5. Anclaje de seguridad.
6. llave de ajuste.
7. Motor de dos velocidades.

FUNCIÓN Y USOS:

- El cutter es un equipo que sirve para el cortado, mezclado y emulsionado de carnes, frutas y verduras hasta obtener una emulsión muy fina, sin que tenga perdida de color o sabor del producto.

DESCRIPCIÓN FÍSICA:

- Cutter de pequeña maquina construida en acero inoxidable con volumen de 15 litros, con mecanismo eléctrico para su funcionamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Construido en acero inoxidable.
- Cuenta con un sistema de frenado de cuchillas.
- Tapa cabezal
- Tazón giratorio en acero inoxidable.
- Tres cuchillas.
- Motor de dos velocidades.
- Capacidad del artesa de 4 a 9 kg, con una potencia de 1,9/3 hp trifásico de 220 V.

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
Fecha:	Fecha:	Fecha:

- Velocidad de cuchilla 1500/3000- velocidad de artesa 10/20.

CONDICIONES DE SEGURIDAD EN EL USO:

- Verificar que el equipo este en posición correcta siempre que la cuchillas giratorias estén en uso.
- Evitar introducir las manos cuando esté en funcionamiento.
- Utilizar guantes de malla para evitar accidentes.
- Verificar que las cuchillas estén afiladas.
- Evitar el contacto directo de las manos con el equipo.

ALISTAMIENTO:

- Alistar los recipientes adecuados.
- Verificar limpieza y desinfección del equipo.
- verificar que se encuentren todas las partes del equipo.
- Revisar las conexiones eléctricas correspondientes a los voltios requeridos para este equipo.
- Colocar el equipo en un lugar estable.
- Instalar correctamente las cuchillas y posteriormente el tazón de acero inoxidable.
- Conectar el equipo a una fuente de poder de 220 v.
- Instalar el tazón.

VERIFICACIÓN Y/O CALIBRACIÓN (INCLUYE FRECUENCIA):

Verificación

- Verificar que las partes del equipo se encuentran en buen estado.

Calibración

- La calibración se debe efectuar cada año.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Se ajusta las cuchillas del equipo.
- Se conecta el cable de electricidad.
- Se adiciona la masa cárnica.
- Se cierra la tapa del cabezal, se asegura a la guía del equipo.
- Oprima el botón de inicio (se puede poner en dos velocidades diferentes)
    - Se gradúa dependiendo de la cantidad de carne o mezcla.

CONDICIONES DEL EQUIPO DESPUÉS DEL USO:

- El equipo queda apagado y desconectado.
- El equipo queda con sus cuchillas en óptimas condiciones.
- El equipo queda en condiciones de funcionamiento.
- El equipo queda limpio y desinfectado, y armado con sus respectivas partes.

MANTENIMIENTO (ACTIVIDADES SEGÚN SU FRECUENCIA):

- Revisión previamente de las cuchillas.
- Evitar la presencia de objetos extraños o desechos de productos al interior del equipo.
- **Mantenimiento correctivo:** se debe realizar cada año.
  Nota: El mantenimiento preventivo y correctivo debe realizarse por personal capacitado para dichas funciones.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- Apagar el equipo.
- Desconectar el equipo del enchufe.
- Humedecer las superficies al limpiar con suficiente agua potable, del modo que el agua cubra totalmente. En caso de poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipiente complemente limpio como baldes plásticos.
- Enjabonar las superficies al limpiar esparciendo solución de jabón alcalino de 2-5 % con una esponja o cepillo.
- Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que pueden estar presente en ella. Muchas veces estos residuos no son visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que todo el área que está siendo tratada quede complemente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón durante un tiempo de 2 a 5 minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y el tipo de jabón que se está 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 jabón alcalino.
- Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para misma se utiliza una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm. La solución de desinfectante se esparce sobre las superficies utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir las solución 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:

- Implantación adecuada para su manejo.
- Mientras el equipo esté en funcionamiento no se debe introducir la en la artesa.