SENA CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"	FICHA TECNICA DE EQUIPOS PROCESADORA DE VEGETALES			PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS
Preparado por: OLGA RAMIREZ	**Ajustada por**: LINA LOZANO	**Aprobado por**: HARRISON MORENO PEÑA	**Fecha:** 13 DE JULIO	**Versión**: 2010

DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Máquina fabricada en aleación de aluminio y acero inoxidable, el cuerpo superior en aluminio anodizado, las cuchillas de corte son fabricadas en acero inoxidable y son fácilmente desmontables de los discos. La forma de sus alimentadores se ajusta a diferentes formas de alimentos.		
MODELO	Chef - Mec	**Fecha de Compra:**	12 – 29 – 2008
MARCA:	JAVAR		
SERIAL:	836 - 8		
COD DE INVENTARIO:	NO REGISTRA		

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Motor monofásico 0.45 HP
- Fabricado en aluminio anodizado inoxidable
- Discos intercambiables para operaciones de cubicado, tajado, rallado, julianas y bastoncitos
- Capacidad entre 100 y 300 Kg/hora según disco
- Voltaje 110 v
- Peso 15 Kg
- Dimensiones:
  Alto: 46 cms
  Alto: 54 cms
  Ancho: 38 cms



INSTRUCCIONES DE USO

1. Conecte el enchufe, levante la tapa presionando y girando el botón lateral derecho.
2. Montar el expulsor y el disco de corte ubicándolos en el eje central.
3. Cierre la tapa asegurándola con el botón lateral.
4. Presione el interruptor negro para iniciar el trabajo de corte.
5. Levante el tacador o el macillo, introduzca el producto y presione.

CARACTERISTICAS DE USO

- No use el procesador con alimentos congelados.

- Siempre verifique que los discos estén bien ensamblados y asegurados antes de poner la máquina en funcionamiento.

FUNCION

Equipo diseñado pensado en la solución de los problemas de tajado, corte en cubos, rallado, deshilachado, etc. Es muy fácil de operar y tiene un gran rendimiento en no alterar la calidad de los productos (entre 100 y 300 K g/h). Posee una variedad de discos intercambiables y usted los puede escoger según sus necesidades.

MANTENIMIENTO

- No dejar residuos de producto en la máquina.
- Si no va a usarse por un tiempo los discos cortadoderes deben ser engrasados para prevenir la corrosión.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Apagar el equipo.
- Desconectar la maquina, levantar la tapa y desmontar los discos en sentido contrario a las manecillas del reloj.
- Desatornille las perrillas laterales y levante la tapa hacia arriba.
- Humedecer los discos, la tapa y los tocadores a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua los cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos.
- Enjabonar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja o cepillo.
- Restregar 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. Se dejan 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 estén completamente limpios. 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 por un tiempo mínimo de 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua potable.

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO

- No presione el producto con toda su fuerza para que no se atasque el disco cortador.
- Nunca introduzca las manos o ningún otro objeto, diferente al producto a la máquina mientras este se encuentre encendida.
- Manejar siempre las BPM en la utilización de este equipo.