



PROCESADORA FP 350

DESCRIPCIÓN:

En el área de producción del Restaurante se encuentran en funcionamiento el procesador de alimentos FP350 ID producto: 752385 Procesador de alimentos HOBART, 220/60/1 Motor de 1HP; 430 RPM. Capacidad hasta 12 Kg. / min. 400 a 1200 porciones al día.

PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA:

Para utilizar los equipos es necesario tener en cuenta los siguientes pasos:

DESINSTALACIÓN Y LIMPIEZA DE LA PROCESADORA FP 350:

1. Verificar que este desconectado.
2. Quite la palanca de empuje de alimentos girándola a la izquierda.
3. Gire hacia la izquierda el asegurador de la tolva y quite el tambor.
4. Gire el tornillo asegurador hacia la derecha y retírelo.
5. Quite las cuchillas y el disco blanco.
6. Lave y desinfecte las cuchillas o discos antes de iniciar el proceso.

INSTALACIÓN DE LA PROCESADORA FP 350.

1. Coloque el disco blanco teniendo en cuenta que encaje el tornillo de la maquina en el orificio forma en L del disco.
2. Coloque el disco de las cuchillas dependiendo del corte a realizar y gire hacia la izquierda el tornillo para asegurar.
3. Coloque la tolva y gire hacia la derecha el asegurador.
4. Introduzca la palanca de empuje en el tubo detrás de la máquina, gírelo hacia la izquierda verificando que el tornillo quede en el orificio en forma de L.
5. Conecte a la fuente de energía.

USO DEL EQUIPO:

1. Introduzca el alimento a procesar y baje la palanca de empuje.
2. Pulse el botón 1(verde) para iniciar el proceso y el 0 para apagar (rojo).
3. Meta el alimento en el cilindro de alimentos o dentro de la tolva dependiendo si son alimentos largos o redondos.
4. Empuje la palanca hacia abajo cuando tenga los alimentos dentro de la tolva o cuando estén en el cilindro empújelos con el embudidor plástico.
5. Desconecte la fuente de energía.

DESINSTALACIÓN DEL EQUIPO:

1. Verificar que este desconectado.



2. Quite la palanca de empuje de alimentos girándola a la izquierda.
3. Gire hacia la izquierda el asegurador de la tolva y quite el tambor.
4. Gire el tornillo asegurador hacia la derecha y retírelo.
5. Quite las cuchillas y el disco blanco.
6. Lave y desinfecte las cuchillas o discos antes de iniciar el proceso

LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DE MATERIALES:

1. Lave y desinfecte las cuchillas o discos, y el procesador
2. Ubíquelos en limpio estado y limpie a su alrededor con un paño bien escurrido.

PUNTOS CRÍTICOS

Los puntos críticos hacen referencia a situación que puede colocar en peligro la integridad física o la vida de una persona, que puede aplicarse un control el cual es esencial para prevenir o eliminar el riesgo. Esto se puede evidenciar en los siguientes casos ante el uso de la procesadora FP 350.

1. Al limpiar los elementos como las cuchillas es importante que se desconecte la maquina para evitar el contacto de la cuchilla con la mano.
2. Al no dejar bien instalado el tornillo asegurador para la cuchilla ocasiona que este golpee con las paredes del cilindro o salga del mismo y provoque algún daño.