



PROCESADORA FP 400 Y FP350

Las procesadoras marca HOBART FP 350 y FP 400, son las máquinas de producción utilizadas en el procesamiento de las verduras para las ensaladas. Estas poseen la capacidad de realizar seis tipos de cortes, las cuchillas usadas son 1.5, 4, 6, 10, rayado y cuadros. Depende su escogencia de acuerdo a la forma de trituración (en cuadros, rallado, rebanadas).

La procesadora FP400 posee 2 sistemas de seguridad: el primero es la palanca de ajuste de seguridad y la segunda es la palanca del tambor

La procesadora FP 350, posee 2 sistemas de seguridad, el primero es la alineación del eje del cabezote con el embudidor y el segundo es la mariposa de seguridad.

PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA:

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

LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DE LA PROCESADORA FP 400.

1. Verificar que la procesadora este limpia y este desconectada.
2. Lave y desinfecte las cuchillas o discos antes de iniciar con el proceso de trituración.

INSTALACIÓN DE LA PROCESADORA FP 400.

1. Baje la barra de seguridad.
2. Lleve hacia atrás el cilindro.
3. Retire el tornillo hacia la derecha para colocar el disco de acuerdo al tipo de corte deseado.
4. Asegure el tornillo girando a la izquierda.
5. Desajuste el gancho de seguridad del cilindro y baje el cilindro.
6. Levante la barra aseguradora
7. Conecte a la fuente de energía.

USO DEL EQUIPO

1. Introduzca el alimento a procesar.
2. Pulse el botón de inicio (verde) y el botón stop para detener la actividad (rojo).
3. Desconecte la fuente de energía.



DESARMADO DE LA PROCESADORA FP 400.

1. Gire hacia la derecha la palanca de ajuste de seguridad.
2. Saque la volta.
3. Baje la barra de seguridad.
4. Lleve hacia atrás el cilindro.
5. Retire el cilindro hacia la derecha.
6. Retire el tornillo para quitar el disco hacia la derecha.
7. Retire el disco que se utilizó en el proceso
8. Retire el disco plástico de color blanco.

LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DE MATERIALES.

1. Lave y desinfecte las cuchillas o discos, el cilindro y la volta.
2. Ubíquelos en estado limpio.
3. Limpie a su alrededor.

PUNTOS CRITICOS

Es una 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. La causalidad de dichos puntos están determinadas por el funcionamiento y el mantenimiento de las maquinas en que se realizan las actividades laborales.

Esto se puede evidenciar en los siguientes casos ante el uso de la procesadora Fp 400

1. Al caer los residuos de picado en el suelo, es un factor de riesgo de caída.
2. Se observa factor de riesgo de corte en manos al limpiar elementos como las cuchillas, cuando el trabajador esta desarmando y eliminando los alimentos de la procesadora Fp 400. En especial la cuchilla de cuadros que es la que representa el mayor riesgo de manipulación.
3. La forma en que levanta la canasta de los alimentos hacia el mesón donde se realiza el proceso de ensaladas es inadecuada, ya que flexiona la columna de forma incorrecta.