



SARTEN VOLCABLE

DESCRIPCIÓN:

En el área de producción del Restaurante se encuentran en funcionamiento 5 sartenes volcables o “paelleras” de la marca GROEN (dos) y Pallomaro (tres).

PARTES DEL SARTÉN VOLCABLE:

GROEN

- Tapa con bisagra y sistema automático de sostén en cualquier posición; ésta posee una barra paralela en la parte delantera para realizar la apertura y cierre del sartén.
- En el lado derecho- superior se encuentra la perilla de color negro para encender, apagar y regular la temperatura del sartén.
- En el lado izquierdo se encuentran los piñones a través de los cuales funciona la manija para volcar el sartén.
- En el lado izquierdo- inferior se encuentra la manija para volcar el sartén. La manija se gira hacia el lado derecho para volcar el sartén (bajarlo) y se gira hacia el lado izquierdo para subirlo.
- En la parte inferior del sartén está ubicado el piloto y la boquilla del gas.

PALLOMARO:

Una de las sartenes volcables de marca pallomaro posee las mismas características de la marca GROEN, y las dos restantes tienen características distintas:

- Tapa de apertura y cierre manual total, dicha tapa posee una manija en el extremo izquierdo para realizar la apertura y cierre del sartén.
- En la parte inferior derecha del sartén se encuentra la perilla de color negro para encender, apagar y regular la temperatura de éste.
- Las demás características son iguales a los sartenes anteriormente descritos.



PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA:

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

(Preparación de un alimento cocido):

1. Verificar que el sartén esté limpio.
2. Cuando se va a realizar la cocción de algún alimento, agregar agua con la manguera hasta la mitad del sartén.
3. Tapar el sartén.
4. Solicitar a la persona encargada (personal de Mantenimiento) el encendido del sartén, que deberá abrir la llave del gas y encender el piloto. Es necesario tener en cuenta que esta operación sólo puede ser realizada por las personas designadas anteriormente mencionadas.
5. Una vez prendidos los sartenes, dejar calentar el agua hasta el punto de ebullición.

USO DEL EQUIPO:

Una vez encendido el sartén el operador debe:

1. Levantar la tapa y cuando el agua esté hirviendo agregar los alimentos con la ayuda de un recipiente metálico, tomándolo firmemente con las manos de uno de los extremos y ubicarlo sobre el borde del sartén. Al estar ubicado de este modo, verter lentamente los alimentos en su interior.
2. Bajar la tapa del sartén para que la cocción se realice rápidamente.
3. Abrir la tapa del sartén periódicamente ubicándose en uno de los extremos de éste. y teniendo una distancia prudente. Para revolver los alimentos es necesario hacer uso de la pala metálica de mango largo.
4. Para conocer el estado de cocción de los alimentos, sacar del sartén con ayuda de la pala una muestra del producto y partirlo con un cuchillo.
5. Cuando los alimentos hayan terminado el tiempo de cocción, retirarlos del sartén lentamente y en pocas cantidades con la pala, pasándolos a las bandejas que se han ubicado frente al sartén.



6. Para reiniciar el proceso con más producto crudo, los sartenes deben dejarse encendidos y una vez retirados los alimentos de la tanda anterior, se agrega agua con la manguera para que quede nuevamente en la mitad del sartén, repitiendo la operación.
7. Al terminar el uso del sartén en la jornada laboral es necesario apagar la llama y dejar enfriar el agua residual durante aproximadamente 10 minutos con la tapa levantada.
8. Cuando el agua se encuentre a temperatura ambiente, girar lentamente la manija del sartén hacia la derecha para volcar el contenedor y verter el agua en el canal de desagüe ubicado bajo el sartén.
9. Lavar el sartén con agua y jabón.
10. Girar nuevamente la manija del sartén hacia la izquierda para dejarlo en la posición original y con una mínima cantidad de agua.

PUNTOS CRÍTICOS:

Los puntos críticos hacen referencia a 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. Esto se puede evidenciar en los siguientes casos ante el uso del sartén volcable:

1. Cuando los sartenes están encendidos, estos emiten vapor constantemente, por esta razón, es importante que al levantar la tapa del sartén el operador no se encuentre ubicado de frente a la máquina sino en uno de sus extremos.
2. Es importante que durante el proceso de cocción de alimentos como papas, yuca, carne, etc los sartenes deben permanecer con la tapa cerrada, lo cual permitirá que haya un gasto menor de gas durante el uso de estos equipos. Sin embargo, durante la preparación de salsas, esta deberá estar abierta.
3. Al abrir la tapa del sartén Pallomaro, el operario debe levantar la tapa totalmente hasta dejarla reposando sobre la pared, es por esta razón que debe ejecutar éste paso de manera lenta y cuidadosa para evitar que la tapa se devuelva, golpeando y quemando al operario.



4. Al volcar el sartén se debe tener especial atención en el nivel del agua, pues no debe estar en el borde, ni cerca de éste, ya que al retirar los alimentos restantes podría derramarse el agua y quemar al operario.