

# GUÍA DE ACTUACIÓN BASCULANTE



- 1. Manija para graduar el basculante.
- 2. Tapa.
- 3. Manija para graduar vapor.
- 4. Perilla para graduar cocción.
- 5. Manija.
- 6. Piloto de gas.

## DOTACIÓN BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS

**Operación:** botas de caucho o calzado antideslizante, peto, mangas kevlar.

**Limpieza:** guantes de nitrilo.



## CONSECUENCIAS DEL USO INCORRECTO DEL EQUIPO.....

El uso incorrecto de esta máquina podría causar quemaduras y golpes.

## TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO .....

- **Eléctrica:** tomacorriente.
- **Térmica:** vapor de agua.
- **Química:** gas.

## PUNTO DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO .....

- Quemaduras y golpes por manejo de tapa.

## OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



1. Abra la llave de paso del gas, encienda el equipo y verifique que esté prendido (en sentido perpendicular a la línea del flujo).



2. Seleccione la opción de cocción o mantenimiento. Tenga en cuenta que el agua no debe superar el nivel establecido y verifique que la bandeja se encuentre totalmente seca previa a su uso.



3. Asegure la tapa para llevar a cabo el proceso de cocción o mantenimiento.



4. Una vez asegurada la tapa, durante el proceso de cocción evite abrirla.



5. Verifique que el ciclo de cocción haya terminado, abra la tapa ubicándose de lado y deje salir el vapor comprimido.



6. Apague el equipo, cierre la llave de paso de gas y desconecte la máquina (en sentido perpendicular a la línea del flujo).



7. Después de usar el equipo déjelo enfriar para iniciar proceso de limpieza.

## TENGA EN CUENTA



1. Tenga en cuenta la capacidad máxima del recipiente.
2. Si el equipo presenta fallas reporte de inmediato a mantenimiento y al jefe de área.
3. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos o pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
4. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

