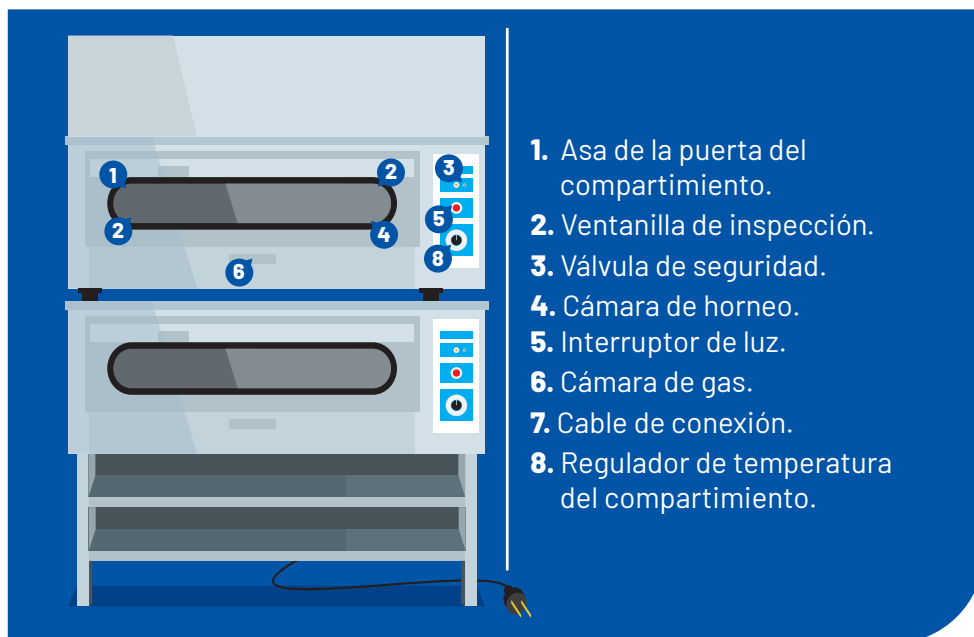


GUÍA DE ACTUACIÓN HORNO INDUSTRIAL



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

Operación: calzado antideslizante, cofia, peto, guantes resistentes a temperatura, manga kevlar.

Limpieza: protección respiratoria, guante de nitrilo, monogafas.



CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta máquina podría causar heridas, quemaduras o explosiones.

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

- **Eléctrica:** cable y tomacorriente de alimentación.
- **Química:** gas.
- **Térmica:** temperatura del equipo y materiales.

PUNTO DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO

- Parte interna del equipo, puerta, explosiones (uso de gas natural), acumulación de calor, cámara del horno, cámara de gas.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Verifique que las tomas de conexión y cables eléctricos se encuentren en buenas condiciones para su uso. Abra la llave del gas. Oprima la válvula de seguridad de 60 a 90 segundos para desbloquear el paso del gas.



Abra la compuerta de horneo tomándola por la guarda de seguridad e introduzca el producto con ayuda de la base y cierre la puerta.



Una vez horneado el producto abra la cámara de horneo y retírelo con ayuda de la base metálica.



Para iniciar la tarea de limpieza desconecte el equipo de la fuente eléctrica y déjelo enfriar. Cierre la llave del gas y bloquee el horno para evitar cualquier tipo de energización del mismo. Tenga en cuenta el uso de productos químicos autorizados.

TENGA EN CUENTA



1. Realice inspección de las partes críticas (llaves de gas, nivel de agua, conexiones eléctricas).
2. Si la máquina presenta fallas avise de inmediato a mantenimiento y a su jefe inmediato.
3. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos, pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.

