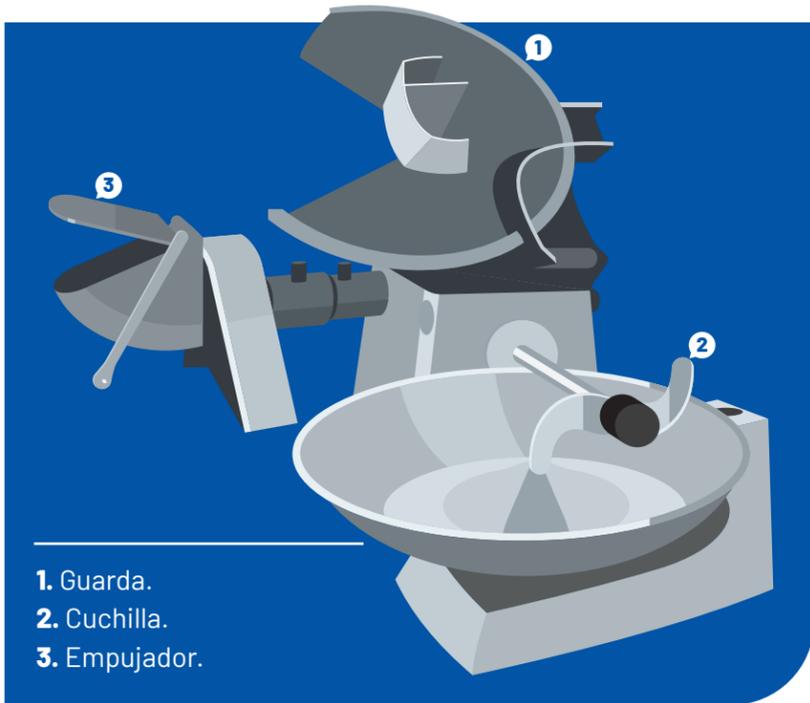


# GUÍA DE ACTUACIÓN CUTTER



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

**Operación:** botas de caucho o calzado antideslizante, tapabocas, cofia, peto.

**Limpieza:** guante de nitrilo, guante de malla.



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

El uso incorrecto de esta máquina podría causar heridas, atrapamientos, golpes y posibles amputaciones.

## TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO .....

- **Eléctrica:** cable y tomacorriente de alimentación del cutter a 120 V.
- **Mecánica:** Cuchilla de corte del cutter, mecanismos de ajuste.

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

- Quemaduras y golpes por manejo de tapa.

## OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Conecte el cutter a la fuente de alimentación eléctrica de 120 VAC. Para hacerlo, tome la clavija y enchúfela en la tomacorriente ubicada en la pared.



Asegúrese de que el equipo tenga instalada la guarda sobre la cuchilla.



Introduzca la cantidad de alimentos (acorde con la capacidad del equipo); sostenga la manija ejerciendo la presión requerida hacia el fondo.



Mientras el disco de corte continúa en movimiento, mantenga sus manos alejadas del punto de operación. Corte únicamente los tipos de productos permitidos.



Cuando el cutter esté en uso, por ningún motivo interrumpa la operación; deberá esperar hasta que el equipo se detenga.



Preste la máxima atención durante las operaciones de carga y descarga del producto, así como durante el corte. Retire el producto y póngalo en un lugar apartado.



Para efectuar la limpieza de la máquina primero apáguela y desconéctela.



Al realizar la limpieza general desmonte las partes de la máquina usando los guantes de seguridad, las sustancias químicas autorizadas y ubique los elementos sobre la mesa.

## TENGA EN CUENTA



- Colocar el equipo en una superficie totalmente lisa y plana.
- Los equipos y las máquinas solo podrán ser operados por el personal, capacitado, entrenado y autorizado.
- Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos, pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
- Si el equipo presenta algún daño o deterioro evite utilizarlo e informe a su jefe inmediato.
- En caso atascamiento apague el equipo, desconéctelo, espere que las cuchillas se detengan y proceda con el desarme para retirar el producto, si no sabe realizar la tarea llame a mantenimiento.
- Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

