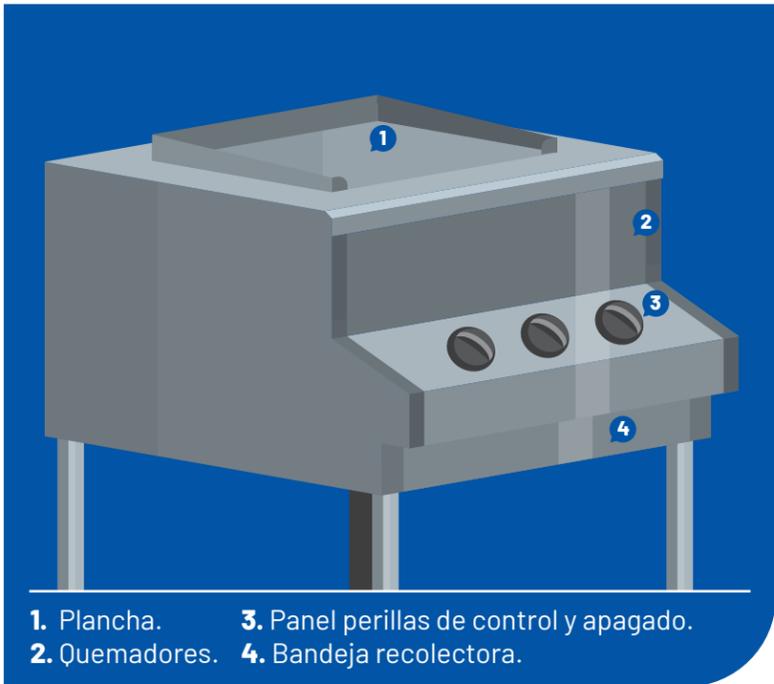


# GUÍA DE ACTUACIÓN PLANCHA



1. Plancha. 2. Quemadores. 3. Panel perillas de control y apagado. 4. Bandeja recolectora.

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

**Operación:** guantes resistentes a temperatura, mangas, tapabocas, zapatos o botas antideslizantes, cofia, protección respiratoria (si usan carbón).



**Limpieza:** guantes de nitrilo, peto, monogafas, protección respiratoria.

## CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO DEL EQUIPO .....

El uso incorrecto de esta máquina podría causar quemaduras.

## TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO .....

- **Eléctrica:** alimentación 110 / 220 VAC.
- **Química:** gas natural.
- **Térmica:** temperatura.

## PUNTOS DE PELIGRO .....

- Superficie caliente, plancha.

## OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



1. Verifique que el área de trabajo esté limpia y despejada, la plancha debe estar limpia y seca. En este paso el equipo debe estar apagado.



2. Encienda el equipo, abra la llave de paso del gas, encienda, regule la temperatura con las perillas y precaliente la plancha.



3. Verifique que la campana extractora esté encendida antes de dar inicio a cualquier proceso de cocción.



4. Aliste los alimentos y ubíquelos en la plancha usando espátulas y/o pinzas. Tenga en cuenta la distancia de seguridad.



5. Revise el nivel de grasas o aceites y drene la bandeja de recolección.



6. Al terminar cierre las perillas y las válvulas de gas.



7. Para la limpieza de la plancha, verifique que el equipo y la bandeja de recolección de grasa estén fríos.



8. Después de efectuar la limpieza del equipo, coloque nuevamente las partes del mismo y verifique que queden bien aseguradas. Deje su estación de trabajo limpia, ordenada y las herramientas de trabajo según el estándar de desinfección de utensilios.

## TENGA EN CUENTA



1. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos, pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
2. Al encender la parrilla use el encendedor tipo pistola.
3. Cuando el equipo presente una falla que impida su funcionamiento normal, informe a su jefe inmediato para que se solicite el mantenimiento preventivo / correctivo según el caso.
4. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

