

GUÍA DE ACTUACIÓN SIERRA SIN FIN

DESCRIPCIÓN Y USOS

La sierra sin fin es una máquina que, al igual que otros tipos de sierra, es utilizada para cortar toda clase de elementos como madera, carne, huesos, pescado, metales ferrosos y no ferrosos, cueros, etc.

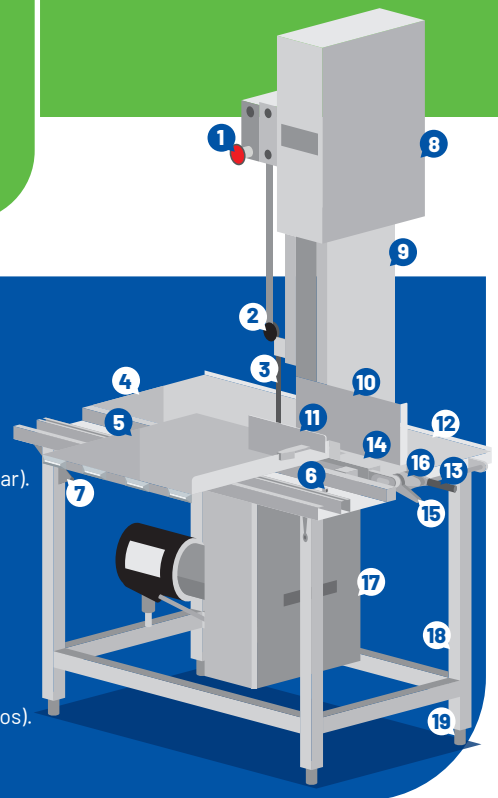
DOTACIÓN BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS

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

Limpieza: guantes malla, guantes de nitrilo.



1. Interruptor.
2. Guía y guarda superior.
3. Cinta sierra.
4. Mesa (izquierda).
5. Carro.
6. Tope derecho del carro.
7. Seguro del carro.
8. Cubierta de polea superior (estándar).
9. Guarda de columna.
10. Ajustador del producto.
11. Alimentación del producto.
12. Mesa (derecha).
13. Manija del ajustador del producto.
14. Escala de referencia.
15. Palanca sujetadora.
16. Palanca fijadora del ajustador del producto.
17. Cubierta inferior (charola de residuos).
18. Patas.
19. Patas de apoyo.



CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta máquina podría causar amputación, heridas por contacto con la cinta de corte y/o proyección de partículas.

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

● **Eléctrica:** cable y tomacorriente de alimentación de la tajadora a 120 VAC. ● **Mecánica:** cinta de corte de sierra, mecanismos de ajuste.

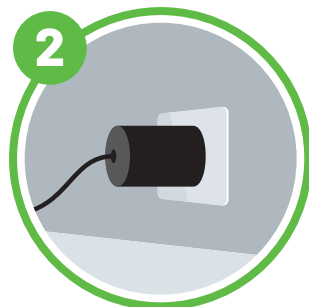
PUNTO DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO

● Cinta de corte de la sierra.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Establezca los cortes que se van a realizar, las guías a utilizar, el empujador y si el tipo de sierra es adecuado para el producto (consulte en el manual del área de carnes los productos autorizados para corte en sierra).



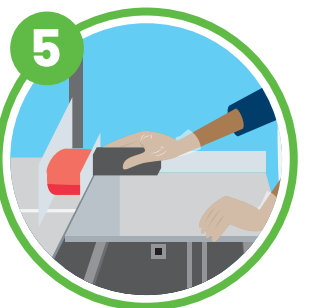
Conecte la sierra a la fuente de alimentación eléctrica, para hacerlo tome la clavija y enchúfela en el tomacorriente ubicado en la pared.



Realice una inspección del estado de la sierra a través de la lista de chequeo y reporte a su jefe o al área de mantenimiento cualquier anomalía. En caso de evidenciar una condición de riesgo apague, desconecte y señalice de inmediato para evitar que otras personas la manipulen.



Ubique la canastilla al finalizar la mesa de corte a una altura similar para depositar allí las piezas ya porcionadas. El producto a picar debe estar CONGELADO, si el producto llega descongelado, puede hacer un proceso de TEMPLADO, el cual consiste en llevar las piezas cárnicas a congelar por una hora.



Ubique el producto en el carro y ajuste las guías de acuerdo con el ancho y la altura del corte (máximo 3 cm. por encima del producto). Párese de frente a la máquina (paralelo a la hoja de corte), encienda la sierra y mantenga esta posición durante la ejecución del corte.



Realice los cortes deslizando el carro con el producto, manteniendo una velocidad lenta y constante. Una vez falten diez centímetros para finalizar el corte utilice la guía de presión, el empujador o la garra de tigre.



Si el producto se atora en la hoja de la sierra, requiere hacer alguna pausa o finaliza el corte, apague la máquina y espere a que la hoja se detenga.



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

TENGA EN CUENTA



1. Defina la ubicación de la sierra de tal manera que el operador tenga espacio de maniobra y esté alejado de senderos peatonales.
2. Use guantes metálicos únicamente durante la limpieza del equipo.
3. Verifique la tensión de la cinta y el estado de la guía de teflón.
4. Durante la operación de la sierra, concéntrese en su labor y para atender a una persona, pare la máquina y aleje sus manos de ésta.
5. Verifique que el equipo tenga la guarda ecualizadora instalada.
6. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos o pulseras, ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
7. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

