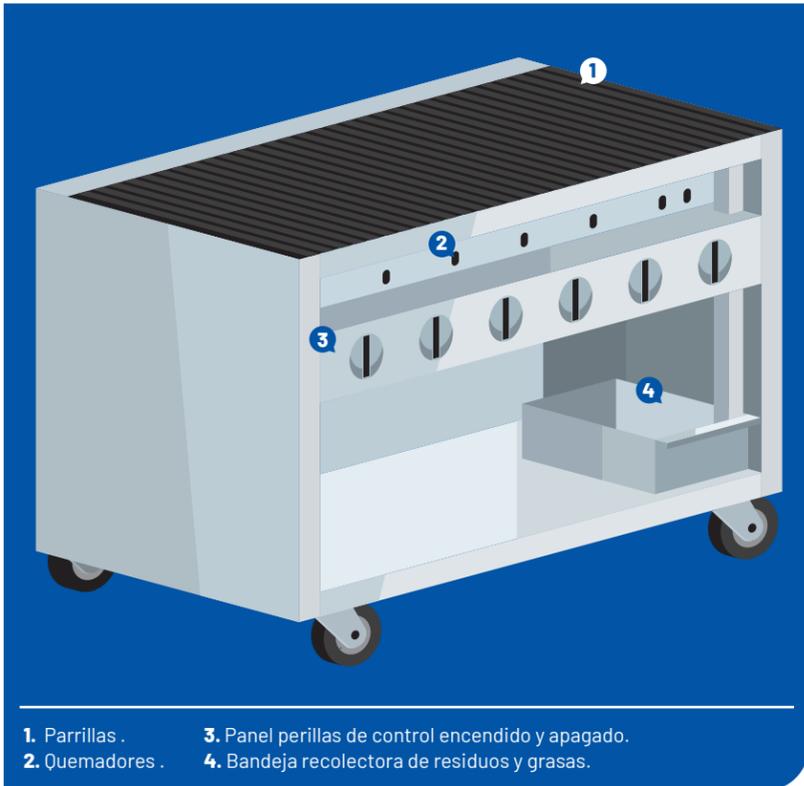


GUÍA DE ACTUACIÓN PARRILLA



1. Parrillas . 3. Panel perillas de control encendido y apagado.
2. Quemadores . 4. Bandeja recolectora de residuos y grasas.

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

Operación: guantes resistentes a temperatura, mangas kevlar, tapabocas, zapatos o botas antideslizantes, cofia, protección respiratoria (si usa 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 y explosiones.

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

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

PUNTOS DE PELIGRO

- Superficie caliente, parrilla.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



1. Verifique que el área de trabajo esté limpia y despejada.



2. Encienda el equipo, verifique que la llama no supera el nivel de la parrilla.



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



4. Aliste los alimentos, ubíquelos en la parrilla usando las pinzas teniendo en cuenta la distancia de seguridad. Use el kit de herramientas y utensilios para manipular alimentos en parrilla.



5. Al terminar cierre las perillas y las válvulas de paso del gas. Deje enfriar el equipo en su totalidad e inicie el proceso de desarmado según las instrucciones dadas en el manual de operación del equipo.



6. Para la limpieza de la parrilla conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar. Use todos sus elementos de protección personal.



7. Después de efectuar la limpieza del equipo coloque nuevamente las partes del mismo (solo si está autorizado para realizar este procedimiento) y verifique que queden bien aseguradas.



8. Al terminar el turno deje su estación de trabajo limpia, ordenada y las herramientas de trabajo en el lugar definido.

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. Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por técnicos de mantenimiento autorizados.
5. Al realizar el levantamiento de la parrilla asegúrese de que esté sujeta sin riesgo de caída, de no ser posible, retírela estando fría.
6. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

