

GUÍA DE ACTUACIÓN SAMOVAR

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

Operación: botas de caucho o calzado antideslizante, cofia, manga temperatura, guantes resistentes al calor, peto.



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



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

El uso incorrecto de este equipo podría causar quemaduras, caídas al mismo nivel, incendios y explosiones

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO.....

● **Térmica:** Mechero o quemador, agua caliente.

PUNTOS DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO.....

● Superficies y agua caliente, mechero o quemador, acumulación de vapor.



- 1. Bandeja de alimentos.
- 2. Marmita con agua.
- 3. Mechero o quemador.
- 4. Base para quemador.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



Antes de encender, tenga a mano el mechero industrial y verifique que el combustible no sobrepase los tres centímetros antes del reborde. Humedezca la punta de la mecha.



Cierre el tarro dejando 1.5 cm de mecha sobresaliendo y asegúrese de que quede bien tapado. Encienda la mecha con el encendedor tipo pistola.



Si tiene dos pebeteros encienda primero el más alejado de sus manos y por último el más cercano a su cuerpo.



Para el alistamiento del samovar ubíquelo en una superficie plana y firme. Deposite el agua a temperatura ambiente dentro de las bandejas y comience a calentarla con los pebeteros encendidos mientras prepara el producto.



Aliste la bandeja con alimentos y cúbralos con la tapa. Introduzca la bandeja de alimentos en el samovar, tenga en cuenta que los bordes de la bandeja están calientes.



Para servir los alimentos, al retirar la tapa del samovar ubíquese a un costado, si es posible.



Apague el mechero y el pebetero sofocando la llama, usando una campana, tapa o recipiente de sofocación. Deje enfriar el samovar para hacer el retiro de la bandeja con agua.



Garantice que, si se hacen varias exhibiciones de comida durante el día, los pebeteros se cambien por unos que se encuentren totalmente fríos. Realice la limpieza general de los elementos y del área.

TENGA EN CUENTA

1. Valide la sustitución del mechero por uno industrial (más limpio, más seguro, más ecológico).
2. Retírese los accesorios como: reloj, anillos, pulseras, cadenas, aretes, etc.
3. Garantice que el área donde se reenvasen y preparen los mecheros esté despejada, ventilada y alejada de fuentes de ignición como: fogones, calor, candelas, chispas, entre otros.
4. En caso de daño o deterioro de cualquier suministro de trabajo o equipos repórtelo inmediatamente.
5. Solo está permitido el uso de sustancias combustibles autorizadas por la compañía.
6. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

