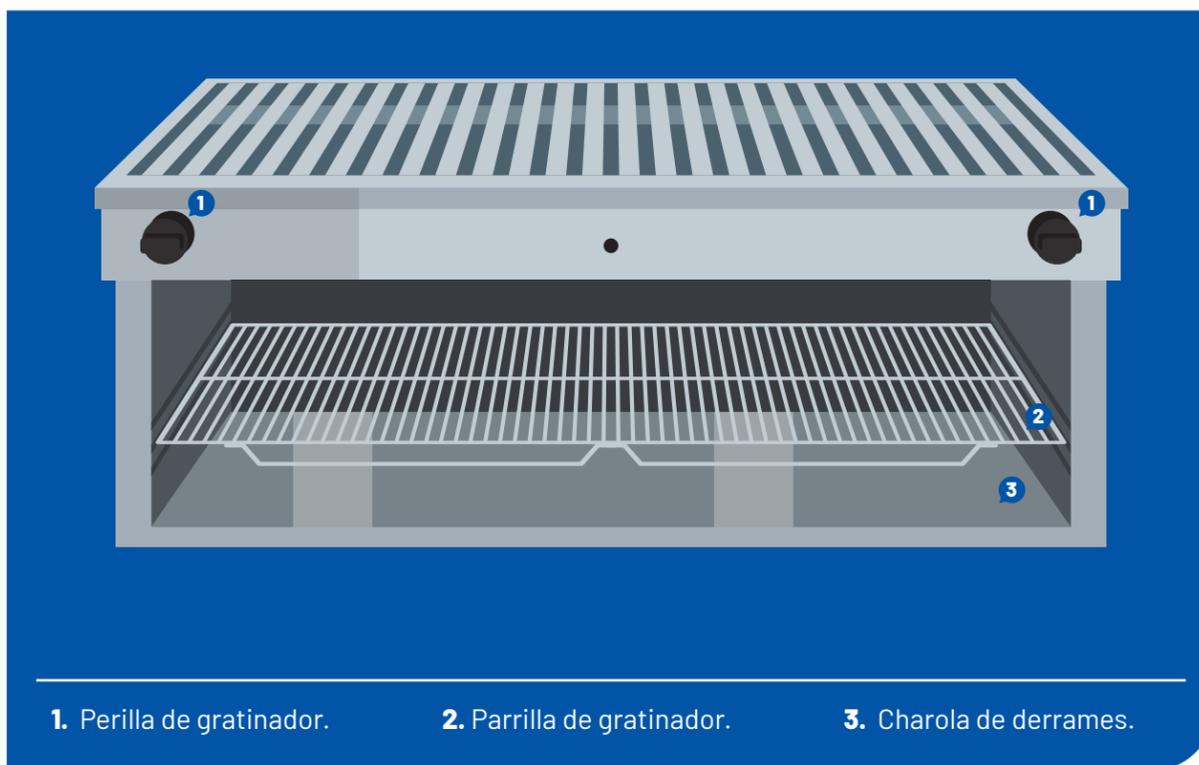


# GUÍA DE ACTUACIÓN GRATINADOR



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

**Operación:** botas de caucho o calzado antideslizante, guantes resistentes a temperatura, tapabocas, cofia, peto.

**Limpieza:** guantes de nitrilo, monogafas.



## CONSECUENCIAS POR EL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta máquina podría causar heridas, quemaduras o explosiones.

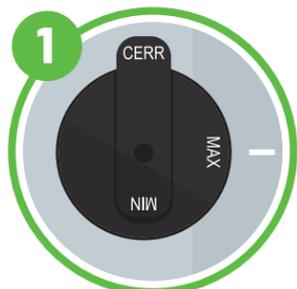
## TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

● Eléctrica: conexiones eléctricas. ● Química: gas. ● Energía calorífica

## PUNTO DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO

● Superficies calientes, conexiones de gas.

## OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



1. Seleccione el botón de encendido y tiempo de uso del equipo. Ubique la perilla según el tipo de gratinado (cerrar, máximo o mínimo).



2. Ubique el recipiente en la parrilla con el mango hacia afuera.



3. Seleccione el botón de apagado girando la perilla y ubíquela en "cerrado", así impide el flujo de calor.



4. Retire el producto tomándolo por el mango del recipiente.

## TENGA EN CUENTA



1. Verifique que la llave del gas no presente fugas.
2. Reporte al jefe inmediato, si el equipo presenta fallas.
3. Valide que el gratinador esté ubicado a una altura adecuada como plano de trabajo.
4. Para la limpieza del equipo espere que esté totalmente frío y desenergizado.
5. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.
6. Tenga en cuenta la ficha técnica del fabricante para la instalación y el funcionamiento del equipo.

