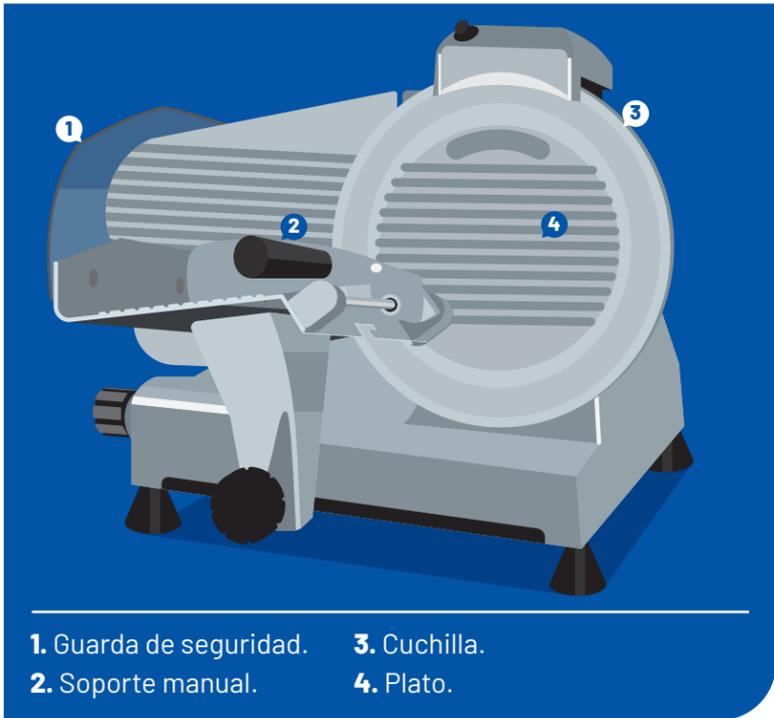


GUÍA DE ACTUACIÓN TAJADORA



1. Guarda de seguridad. 2. Soporte manual.
3. Cuchilla. 4. Plato.

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

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

Limpieza: guante nitrilo.



CONSECUENCIAS DEL USO INCORRECTO DEL EQUIPO

El uso incorrecto de esta máquina podría causar amputación en miembros superiores por atrapamiento, heridas por contacto con el disco de corte.

TIPOS DE ENERGÍA DEL EQUIPO

- **Eléctrica:** cable y tomacorriente de alimentación de la tajadora a 120 VAC.
- **Mecánica:** disco de corte de tajada, mecanismos de ajuste.

PUNTO DE ATRAPAMIENTO O PELIGRO.....

- Heridas con el disco de corte.

OPERACIÓN SEGURA DEL EQUIPO



1. Conecte la tajadora a la fuente de alimentación eléctrica de 120 VAC. Para hacerlo, tome la clavija y enchúfela en la tomacorriente ubicada en la pared.



2. Ponga el producto a tajar en la base de la tajadora y baje el dispositivo de ajuste de la máquina contra el material a tajar.



3. Gradúe el espesor de la tajada girando la perilla ubicada al frente de la máquina tajadora.



4. Prenda la máquina del botón de energización ubicado al costado izquierdo de la perilla de graduación del tamaño de la tajada.



5. Taje el producto. Para ello ubíquese frente a la máquina y tome la manija ubicada a un costado del brazo que apoya el producto a tajar y desplácelo de derecha a izquierda hacia el disco de corte.



6. Cuando termine de tajar sus productos pare y desconecte la tajadora. Pare la máquina oprimiendo el botón de arranque - parada y desconéctela de la fuente de energía de 120 VAC (tomacorriente).



7. Practique la limpieza de la máquina teniendo en cuenta que ésta debe estar completamente parada y desenergizada.



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

TENGA EN CUENTA



1. Use siempre la protección del equipo.
2. Deje que el producto caiga a la tabla o mesa.
3. Nunca taje los productos con las manos, recuerde que para ello existe un mecanismo de ajuste en la máquina.
4. Si la máquina presenta fallas, avise de inmediato a mantenimiento y a su jefe inmediato.
5. Retírese los accesorios como aretes, collares, relojes, anillos, pulseras ya que pueden generar accidentes y contaminación del alimento.
6. Antes de realizar la limpieza del equipo conozca las hojas de seguridad de las sustancias químicas que va a utilizar.

