

OBJETO

El objeto de esta instrucción es describir la puesta en marcha y el funcionamiento de la Estufa de fermentación.

Este equipo está registrado en el Inventario de Máquinas y Equipos de la Planta Piloto con la identificación SP156.

REFERENCIAS

Manual de Instrucciones.

DESARROLLO

Existen tres modos de funcionamiento: frío, fermentación controlada y fermentación, establecidos por las teclas con el símbolo correspondiente.

Los parámetros que se pueden seleccionar son: temperatura, tiempo y humedad relativa.

Además, existe la posibilidad de retardar el comienzo de la fermentación, representado por la tecla “dormilón”.

Puesta en marcha:

1. Conectar el equipo a la red eléctrica y a la red de agua corriente.
2. Pulsar la tecla de encendido/apagado durante 3 segundos
3. Seleccionar el modo de funcionamiento
4. Seleccionar los valores de temperatura, tiempo y humedad relativa en la pantalla mediante las teclas en forma de flecha. Los valores quedan fijados al pulsar “Enter”
5. Introducir las bandejas con los productos a fermentar y cerrar la puerta.

Desconexión:

1. Pulsar la tecla de encendido/apagado durante 3 segundos
2. Sacar las bandejas con los productos
3. Debido al difícil acceso a la conexión eléctrica y a la llave de paso del agua, el equipo queda en “Stand-by” hasta su próximo uso
4. Dejar la puerta abierta para que se seque el exceso de humedad.

Limpieza:

Se utilizan productos y utillaje no abrasivos para el equipo, de los que normalmente se utilizan en la Industria Alimentaria.

DOCUMENTACIÓN

Registro de utilización. Registro de Mantenimiento.

