

OBJETO

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

Este equipo está registrado en el Inventario de Máquinas y Equipos de la Planta Piloto con la identificación SP56.

REFERENCIAS

Manual de Instrucciones.

DESARROLLO

Capacidad:

Volumen máximo: 19 litros

Volumen mínimo de trabajo: 7 litros (teóricos)

Materiales:

Nata a 14-16°C

10 litros de agua potable a 3-4°C

Puesta en marcha:

- Conectar el equipo a una toma eléctrica adecuada.
- La salida inferior del depósito debe ser conectada a un recipiente mediante una manguera. La llave de paso debe permanecer cerrada.
- La temperatura de la nata debe estar entre 14 y 16°C. Verter ésta en el depósito de la Mantequera.
- BATIDO: cerrar la tapadera en la posición correcta y asegurar los cierres. El dispositivo de seguridad debe quedar del lado de la correa
- Accionar el encendido situado en el motor. La Mantequera comenzará a batir la nata.
- Observar a través del visor de la tapadera la formación de granos de mantequilla, lo cual sucede en 4 – 6 minutos.
- Apagar y desconectar el equipo, abrir la tapadera, abrir la llave inferior y vaciar $\frac{3}{4}$ partes del suero.

- LAVADO: añadir X litros de agua muy fría. Abrir la rejilla de protección de la correa y colocar la manivela. Accionar manualmente el batido, vaciar el líquido por la llave inferior y repetir esta operación hasta que el líquido salga limpio.
- AMASADO: sin presencia de líquido, accionar suavemente la manivela, permaneciendo la llave inferior abierta. Tiempo: indeterminado.
- MALAXADO: con la llave inferior abierta, accionar la manivela en sentido contrario, con lo que se deshace el terrón principal. Luego se vuelve a amasar para volver a unir los granos de mantequilla. Repetir la operación hasta que deje de salir líquido.

Fin de funcionamiento

- Desconectar el equipo de la corriente eléctrica.
- Extraer el brazo batidor, sacando hacia fuera el tirador situado en el lateral izquierdo, a la vez que se sitúa la muesca del eje hacia arriba.
- Extraer la mantequilla ayudándose de la espátula de plástico destinada a tal fin.

Limpieza:

1. Cerrar la llave inferior de la Mantequera
2. Utilizar agua caliente y un detergente adecuado para acero inoxidable, ayudándose de un **cepillo** suave (las bayetas y estropajos se deshacen por la rugosidad de la superficie).
3. Enjuagar con abundante agua templada hasta quitar todo el detergente con la llave inferior abierta y la manguera conectada a un sumidero o cubo.
4. Proceder a la desinfección con una disolución de desinfectante adecuada para el tipo de superficie.
5. Enjuagar abundantemente con agua fría.
6. El brazo agitador, una vez desmontado, y la tapa se pueden limpiar en la fregadera.
7. Limpiar las paredes externas del equipo con una bayeta humedecida en desinfectante diluido con agua.
8. Dejar cerrada la tapa y abiertas las llaves superior e inferior.

DOCUMENTACIÓN

Registro de Mantenimiento

Registro de Utilización.