

OBJETO

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

Este equipo está registrado en el Inventario de Máquinas y Equipos de la Planta Piloto con la identificación SP64.

REFERENCIAS

Manual de Instrucciones.

DESARROLLO

Puesta en marcha:

1. Colocar el caldero: para ello, poner el equipo en posición “baja” mediante la bajada de la palanca situada a la izquierda. El caldero se ajusta al soporte mediante tres puntos de fijación.
2. Colocar el útil de amasado elegido. Se puede seleccionar entre gancho, paleta y revolovedora, según el tipo de masa a elaborar. Para su colocación introducir el útil dentro del caldero y enganchar el eje del útil en el porta-útil.
3. Conectar el equipo a la red.
4. Añadir al caldero los ingredientes del producto que se va a amasar, subir el caldero accionando la palanca izquierda hacia arriba y bajar la rejilla de seguridad.

ATENCIÓN: La amasadora sólo se pone en marcha si está el caldero en posición alta y la rejilla de seguridad bajada

5. Presionar el pulsador de marcha en la parte superior del equipo, a la izquierda. Ajustar la velocidad de amasado mediante la palanca situada a la derecha (variador de velocidad). Una vez finalizado el amasado y, antes de apagar el equipo, volver a la velocidad lenta.
6. Parada: accionar el pulsador de paro situado en la parte superior del equipo, a la derecha.

ATENCIÓN: el cambio de velocidad debe realizarse con la máquina en marcha.

Descarga del producto:

1. Desenchufar el equipo de la red eléctrica.
2. Levantar la rejilla de seguridad y bajar el caldero.
3. Retirar el útil de amasado.
4. Sacar el caldero con la masa y retirarla mediante espátulas, etc....

Limpieza del equipo:

Con cualquier producto utilizado en la limpieza y desinfección de equipos de la industria alimentaria.

CAPACIDADES MÁXIMAS:

- Masa de pan: 3 Kg de harina
- Bizcocho: 15 huevos
- Merengue: 0,75 Kg de azúcar
- Puré: 5 Kg de patatas
- Mezclas de carne: 5 Kg



DOCUMENTACIÓN

Registro de utilización. Registro de Mantenimiento.

