

OBJETO

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

Este equipo está registrado en el Inventario de Máquinas y Equipos de la Planta Piloto con la identificación Tecno110.

REFERENCIAS

Manual de Instrucciones.

DESARROLLO

Montaje:

1. Ajustar de manera correcta el tornillo sin-fin al fondo del hueco para el grupo picador
2. Poner la cuchilla y la placa perforada adecuada al tamaño de picado que se va a efectuar. La cuchilla se coloca con el filo cortante orientado hacia el sentido de giro del eje (anti-horario). La placa perforada tiene una muesca que debe coincidir con un saliente en el eje.
3. Poner el anillo separador y la tuerca que sujeta el grupo picador. No apretar de forma excesiva ya que se produciría una excesiva fricción entre los distintos componentes metálicos.

Puesta en marcha:

1. Conectar a la red eléctrica.
2. Preparar los trozos de carne para picar, cortándolos en tiras adecuadas al tamaño del hueco por donde se introducen. Disponer la carne en la plataforma superior.
3. Apretar el botón verde e ir introduciendo los trozos de carne, ayudándose con el empujador. No es conveniente que la máquina funcione en vacío.
4. Para parar de picar, pulsar el botón rojo. Retirar los restos de carne picada de la superficie externa de la placa perforada ayudándose de una espátula.

Desmontaje y Limpieza:

1. Desconectar de la red eléctrica.
2. Retirar la tuerca del grupo picador y sacar el separador, la placa perforada y la cuchilla para proceder a su limpieza y desinfección.
3. Retirar el tornillo sin-fin y la boca de la picadora, extraer todo el cuerpo y proceder a su limpieza y desinfección.
4. Limpiar y desinfectar el exterior del equipo con cualquier producto utilizado en la industria alimentaria.
5. Guardar los accesorios de picar una vez estén bien secos, para evitar que se oxiden.

DOCUMENTACIÓN

Instrucciones del fabricante.

Registro de utilización.

Registro de Mantenimiento.