

LIMPIEZA EN 6 PASOS

Realizar como mínimo cada 4 horas en los elementos en contacto con la carne y al final de cada producción.

1

PARAR Y ASEGURAR



Detener la máquina y, a continuación, levantar completamente la cubierta transparente para acceder al bloque de cuchillas. Desenchufar la máquina e impedir cualquier reconexión accidental. Usar guantes adecuados resistentes a los cortes.

2

DESMONTAR SIN FORZAR



1. Retirar el prensacarne.
2. Retirar la barra separadora.
3. Retirar el bloque de cuchillas sujetándolo por los lados o por arriba, nunca por debajo.
4. Retirar la tabla.

3

LIMPIAR Y DESINFECTAR



Limpiar y desinfectar el bloque de cuchillas, la barra separadora, el prensacarne y la tabla.

4

LIMPIAR EL BASTIDOR



Usar agua tibia con jabón. Utilizar únicamente productos adecuados para el sector alimentario. No dirigir nunca un chorro directamente hacia el interruptor principal.

5

ENJUAGAR, SECAR E INSPECCIONAR



Enjuagar abundantemente con agua limpia. Secar completamente, revisar cada cuchilla (ninguna cuchilla doblada, rota o curvada) y proteger el bloque de cuchillas contra los golpes.

6

VOLVER A MONTAR Y COMPROBAR



Volver a montar en este orden: bloque de cuchillas, prensacarne, barra separadora y, por último, colocar la tabla. Cerrar la cubierta y comprobar el funcionamiento normal del sistema de seguridad.



NO LUBRICAR

No engrasar ni aceitar nunca las columnas.



CUCHILLAS AFILADAS

No sujetar nunca el bloque de cuchillas por debajo ni colocarlo sobre una superficie dura.