

DESARROLLO:

1. REVISION TÉCNICA.

Al recibir el turno, el operario debe comprobar:

- 1. Estado técnico general del equipo.
- 2. Que no existan afectaciones en la conexión eléctrica.
- 3. Cerciorarse de que el equipo este limpio.

Ante cualquier anomalía, solicitar los servicios de un técnico de mantenimiento.

2. PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN.

- 1. Encender el Botón general (NEGRO) en el panel CA.1 o panel de los tanques de reconstitución.
- 2. Abrir la llave del agua R-1114 en la parte superior del tanque.
- 3. Programar la cantidad de litros de agua a adicionar en el cuenta litros (Presionar Progm + Escribir cantidad litros a añadir+ Enter)
- 4. Encender V-1002(Agua) y V-1001(Vapor) en automático y oprimir reinicio del cuenta litros (Botón amarillo).

Para mezclar:

- 1. Una vez que el tanque tenga la cantidad de agua programada se activa la alarma del panel CA.1
- 2. Apagar V-1001(Vapor) y V-1002(Aqua) y oprimir el Botón de Inicio del cuenta litros.
- 3. Abrir R-m1111, R-1112 llaves de recirculación y R-1108 llave de entrada de agua al tanque.
- 4. Encender al unísono las bombas P105A y P105B para la recirculación.
- 5. Encender el blender en el panel de control.
- 6. Se añade la leche en polvo en el embudo.
- 7. Se abre la llave del blender R-1119.
- 8. Una vez vacío el embudo se cierra la llave del blender R-1119.
- 9. Se apaga el Blender.

Nota: Se toma la muestra de densidad en el tanque de preparación.

- 10. Adicionar el azúcar al embudo del blender (si es saborizado).
- 11. Abrir la llave del blender R-1119.
- 12. Una vez vacío el embudo se cierra la llave R-1119.
- 13. Apagar las bombas de recirculación P 105A y P 105B.
- 14. Encender el agitador del tanque en el panel de control por 5min y apagarlo después.

3. LIMPIEZA (diaria):

Los exteriores de los tanques se lavan con suficiente agua y detergente.

Pasar un paño estéril con alcohol al 70% por las superficies.

Aprobado por:	Nombre y Apellidos	Cargo	Firma	Fecha
	Anabel Meléndez Esquivel	Directora UEB Yogur		