

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. Cerciórese de que el equipo este limpio.

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

2. PUESTA EN MARCHA Y OPERACIÓN.

- 1. Verificar que la llave del aire se encuentre abierta (Manguera Azul)
- 2. En la mini-pizarra revisamos los dos botones negros uno se coloca en Star y el otro en automático.
- 3. Comprobar que la llave de entrada de producto a la tolva se encuentre abierta.
- 4. Regular la velocidad de llenado (OUTPUT SPEED) y velocidad de succión del pistón (SUCTION SPEED) según decida el operario.
- 5. Para el sellado de los envases:
 - -Coloque los frascos individualmente en la retapadora en la cual se ubica la tapa manualmente en el cabezal de tapas y presione los dos botones verdes que se encuentran a los lados al unísono.

3. LIMPIEZA (diaria).

- Desmontar la tolva y límpiela con suficiente agua y detergente además de los alrededores de la máquina.
- Pase un paño estéril libre de pelusas por las superficies del equipo y por el interior de la tolva embebido en alcohol al 70%.

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