
	FABIPOLLO S.A.S NIT 808001557-6		Carlos Andrés Parra Ortiz Universidad de Cundinamarca	
			VER. 01	2016
COOKER			Página 1 de 2	
DESCRIPCIÓN FÍSICA:	Estas máquinas cocinan la materia prima a altas temperaturas, compuesta de 5 compartimientos con una temperatura de 110°C.			
MODELO:		Fecha de Compra:		
MARCA:	DESING			
TEMPERATURA:	110 °C			
VOLTAGE:	220V			
PRESION DE TRABAJO:	95 Psi			
ESPECIFICACIONES TECNICAS <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presión de trabajo 95psi ▪ 5 Cilindros neumáticos apertura compuertas platos ▪ 5 Electro válvulas apertura compuertas platos ▪ 5 compartimientos (platos) ▪ 1 bomba de líquidos ▪ Cadena paso 160 ▪ Piñón motorreductor ▪ Piñón eje cooker ▪ Rodamiento axial de bolas ▪ Manguito de fijación ▪ Rodamiento de agujero cónico 				
INSTRUCCIONES DE USO <ol style="list-style-type: none"> 1. Primero se sube el interruptor (taco) de los controles. 2. Se prende interruptor para energizar la pantalla. 3. Pasar todo a automático. 4. Luego se le da cooker. 5. Se encienden los elevadores 1, 2, 3,4. 6. Se enciende el enfriador. 7. Se enciende la esclusa. 8. Se enciende el ventilador. 9. Si se arranca de cero se da iniciar producción, si se arranca en una producción que ya tiene almacenada se le da continuar. 10. Luego se devuelve al inicio de la pantalla sostener bache y el arranca el proceso. 				



FABIPOLLO S.A.S
NIT 808001557-6

Carlos Andrés Parra Ortiz
Universidad de Cundinamarca

VER. 01

2016

COOKER

Página **2** de **2**

CARACTERISTICAS DE USO

- **INDICADORES:** En la pantalla tenemos las opciones cooker 1, numero de baches producidos, RESET, sostener bache y volver.
- **PRESION DE TRABAJO:** la aguja indica la presión de trabajo actual.
- **BOTON DE PARADA DE EMERGENCIA:** para parar el cooker al instante puede utilizarse únicamente en caso de emergencia, para desbloquearlo antes de arrancar tirar del mismo.

FUNCION

- El funcionamiento de este Es la cocción de La inactivación de los inhibidores del frijol soya pues de no ser así esto generaría transito rápido en la digestión de las aves, cada plato del cooker cocina 450kg y dura de 19 a 21 minutos dependiendo de la calidad del frijol soya, los platos de mayor temperatura son 3,4, y 5 de aproximadamente 110°C.

MANTENIMIENTO

- Un paso fundamental dentro de la implementación del mantenimiento autónomo es hacer de la limpieza una inspección, en esta etapa se pretende que los operarios a través de la limpieza, puedan detectar defectos y anomalías que han estado ocultos en los equipos.
- Se programa una jornada de aseo para identificar los posibles problemas de funcionamiento de los equipos y prevenir futuras dificultades en las operaciones de los mismos.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, reparación o ajuste, proceda de la siguiente manera:
 - Pare la maquina
 - Desconecte la corriente y baje el interruptor (taco).
 - Cierre la válvula de entrada de vapor y abra las válvulas de drenaje manual de condensado.
 - Asegúrese que los platos están vacíos.

CONTROL ESPECIAL DURANTE EL MANEJO

- **IMPORTANTE:** la instalación, funcionamiento, mantenimiento y reparación solo se llevara a cabo por personal autorizado y competente.
- No manipule la maquina si se encuentra en funcionamiento.
- Realizar los respectivos mantenimientos y lubricaciones en el debido tiempo.