

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PICADOR, DESCASCADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS



PICADOR DE CARNE



DESCASCADOR



PROCESSADOR DE ALIMENTOS

A utilização destes equipamentos possibilita a execução das tarefas com menos desgaste para o manipulador de alimentos e uma maior qualidade na preparação das refeições.



Para que estes equipamentos funcionem corretamente é necessário que sua utilização e manutenção sejam adequadas. Quando for preciso, a assistência técnica deve ser acionada.

MANUTENÇÃO

Não significa somente o **CONSERTO** do equipamento.

Significa a adoção de medidas necessárias para a **CONSERVAÇÃO** ou **FUNCIONAMENTO**.

COMO UTILIZAR E MANTER ADEQUADAMENTE OS EQUIPAMENTOS

PICADOR DE CARNE

Antes da utilização, ter certeza de que o equipamento e principalmente as peças que entrarão em contato com os alimentos estão higienizados (Consultar o informativo CQA nº05/2009).

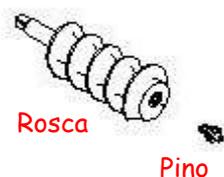
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PICADOR, DESCASCADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

➤ Montagem do picador

Observar atentamente a posição das peças e a forma correta de encaixe.



Esta **arruela de fibra** deve ser colocada na **rosca** para evitar a fricção do metal da rosca com o encaixe.



A **cruzeta** tem que ser colocada com as lâminas (parte lisa) para fora para moer a carne.



O **disco** é colocado entre a cruzeta e o volante.



O **volante** é a última peça e deve ser girado até parar, sem apertar. Quando apertado, o equipamento moe a carne lentamente, ocorrendo um desaste



➤ Como moer a carne



Colocar a carne cortada em pedaços no prato



Ligar o picador e pressionar a carne com o bastão



Aparar a carne em um utensílio que comporte a quantidade moída

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PICADOR, DESCASCADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

➤ Manutenção do picador

Medidas adotadas pelo manipulador de alimentos



- Higienização adequada antes e após o uso (Consultar o informativo CQA nº05/2009).
- Armazenamento do equipamento e das peças em local próprio, seco e protegido de poeira e de insetos.
- Montagem e desmontagem de forma adequada, conforme demonstrado no desenho anterior.

Ações executadas pela assistência técnica periodicamente



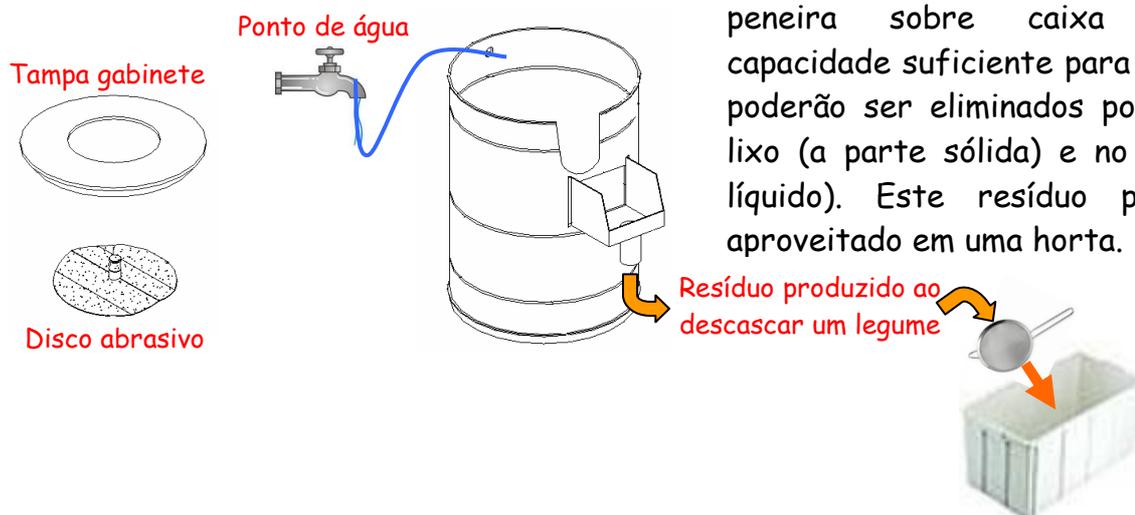
- O afiamento das lâminas da cruzeta.
- A troca da arruela de fibra se estiver desgastada.
- O complemento ou a troca do óleo do motor.

DESCASCADOR

Antes da utilização, ter certeza de que o equipamento e principalmente o disco abrasivo (lixa), a tampa do gabinete e a parte interna do descascador, estão higienizados.

➤ Instalação do descascador

Este equipamento deve estar instalado em local definitivo, com ponto de água e com possibilidade de escoar os resíduos produzidos ao descascar os alimentos. Cuidado para não lançar os resíduos diretamente no ralo, pois se caírem no encanamento, sem tela de proteção, poderão entupir o sistema de esgoto. Como sugestão pode ser utilizada uma peneira sobre caixa plástica com capacidade suficiente para os resíduos, que poderão ser eliminados posteriormente no lixo (a parte sólida) e no encanamento (o líquido). Este resíduo pode ainda ser aproveitado em uma horta.



UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PICADOR, DESCASCADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

➤ Como descascar os legumes

Antes de colocar os legumes no descascador, abrir a torneira para iniciar o fluxo da água. Não é necessário um fluxo grande de água.



Para melhorar o resultado devem-se colocar no equipamento os legumes com tamanho semelhante, ou seja, os grandes em momento diferente dos médios e dos pequenos.

A quantidade de legumes a ser colocada no descascador deve ser a metade da capacidade do equipamento (verificar no manual que acompanha o equipamento) e o tempo médio para descascar é de 1 minuto.

A finalização, como a retirada dos pontos pretos da batata e alguma parte não retirada pelo descascador, deve ser feita com faca

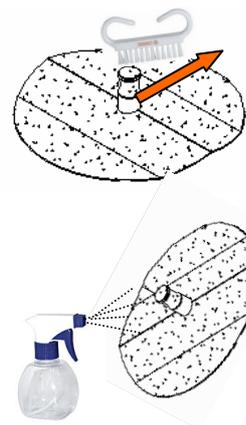
➤ Manutenção do descascador

Medidas adotadas pelo manipulador de alimentos



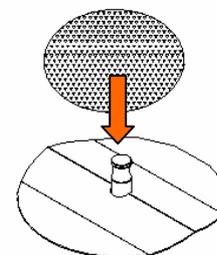
- Higienização adequada antes e após o uso.
- O disco abrasivo deve ser retirado do descascador. Utilizar uma escova com cerdas macias e realizar movimentos leves, do centro para a extremidade do disco, com uso de detergente. Após enxaguar, borrifar álcool 70° e deixar secar naturalmente.

- Higienizar o interior e o exterior do descascador, bem como a tampa gabinete com grande atenção para os locais onde podem se acumular resíduos de alimentos.



Ações executadas pela assistência técnica periodicamente

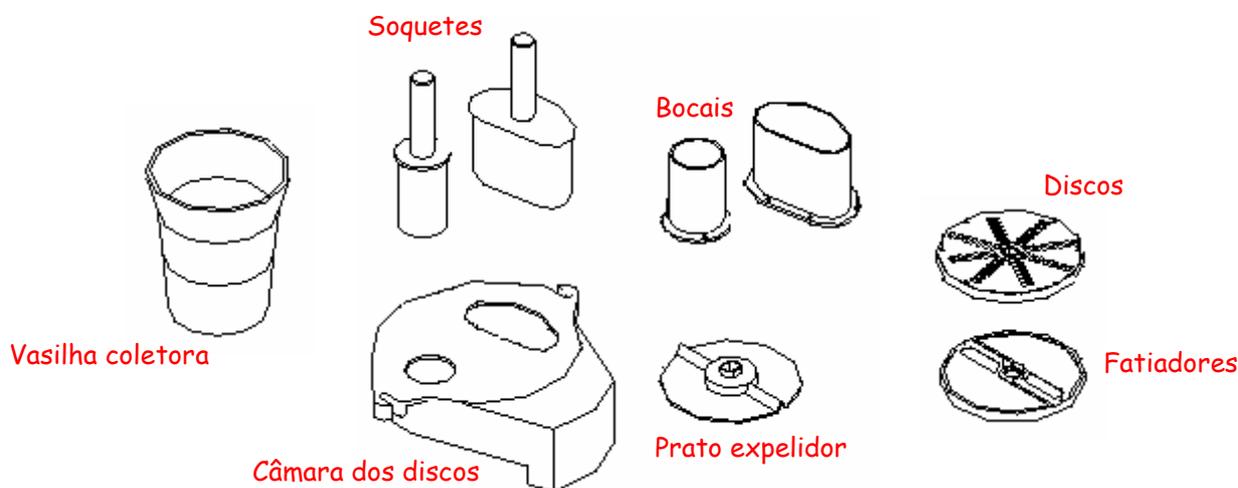
Substituição da lixa acoplada ao disco abrasivo. Este serviço deve ser solicitado quando houver sinais de desgaste (descascar o legume com falhas ou em tempo maior do que esperado).



PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Antes da utilização, ter certeza de que o equipamento e principalmente as partes desmontáveis (a vasilha coletora, o soquete, a chapa dos discos e as lâminas dos fatiadores, a câmara dos discos, o bocal, o prato expelidor e a base da câmara) estão higienizados.

➤ Partes desmontáveis do processador de alimentos



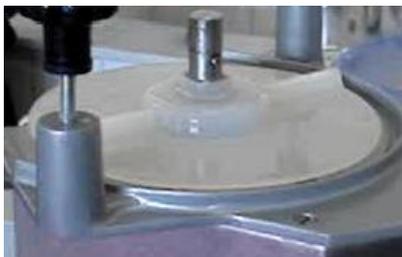
Os discos e os fatiadores facilitam o procedimento operacional do manipulador de alimentos, reduzindo o esforço e o desgaste na repetição dos movimentos, minimizando o risco de acidente de trabalho.

Cuidado ao manipular os discos e o fatiador, pois as lâminas são afiadas.



UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PICADOR, DESCASCADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

➤ Montagem do processador



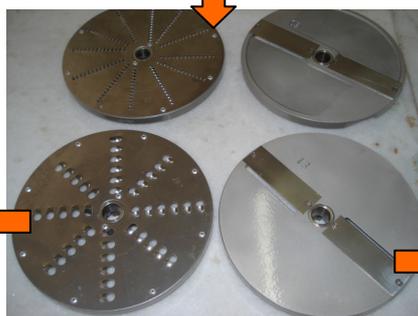
1 - Colocar o prato expelidor na base da câmara com a parte lisa para baixo.



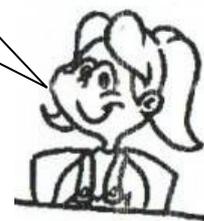
2 - Inserir o disco ou o fatiador conforme a preparação do cardápio.



3 - Encaixar a câmara e fechar o manípulo, sem apertar muito.



As preparações ficam mais atraentes e estimula a aceitação da refeição.



Separar os discos e os fatiadores que serão utilizados, conforme a preparação.



Colocar o processador dentro de um recipiente plástico, para conter os resíduos que são produzidos durante o uso do equipamento.

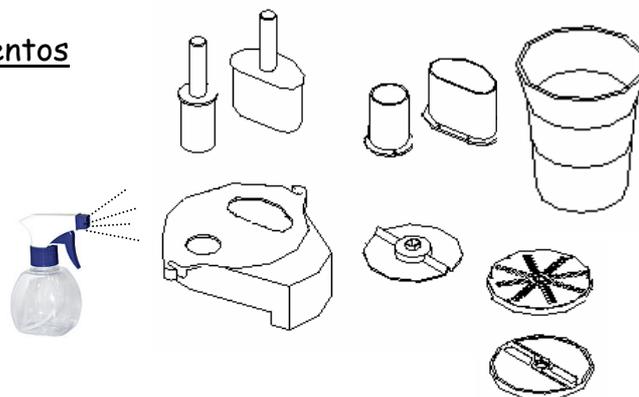
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PICADOR, DESCASCADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS

➤ Manutenção do processador

Medidas adotadas pelo manipulador de alimentos

- Higienizar adequadamente antes e após o uso.

- No caso das peças desmontáveis, lavar com água e detergente, enxaguar, borrifar álcool 70° e deixar secar naturalmente.



- Passar pano multiuso úmido com detergente na base da câmara e no exterior do processador, com grande atenção para os locais onde podem se acumular resíduos de alimentos. Passar o pano multiuso limpo e úmido, borrifar álcool 70° e deixar secar naturalmente.



- Manter o equipamento e principalmente os discos e os fatiadores protegidos de umidade, poeira e de inseto. Como sugestão pode-se colocar em caixas organizadoras.

Utilizar somente o soquete para inserir o alimento no bocal do processador, jamais utilizar qualquer outro instrumento ou simplesmente a mão.

Ações executadas pela assistência técnica periodicamente

Substituição da lâmina acoplada ao disco ralador e ao fatiador. Este serviço deve ser solicitado quando houver sinais de desgaste.

