



SECADORES DE NUECES SECANUTS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL EQUIPO DE SECADO

- La temperatura de corte del termostato está programada en 43 °C, dicho parámetro no deberá ser modificado en ningún caso.
 - El tablero de control del secador contiene elementos eléctricos de seguridad que permiten al secador operar en forma segura, su modificación y/o intervención puede causar graves problemas en la operación y/o seguridad del equipo, de esta forma en ningún caso puede ser intervenido por personal ajeno a nuestra empresa.
 - El secador contiene un quemador de gas que suministra una alta potencia calórica, dicho secador ha sido programado y parametrizado por el fabricante para operar en forma segura, su intervención y/o manipulación por personal no calificado puede ocasionar graves problemas como daño en la salud de las personas, incluso la muerte, debido a la emisión de gases peligrosos como monóxido de carbono. Igualmente, su manipulación por personal no autorizado puede ocasionar incendios por la alteración de los parámetros de seguridad internos.
 - El secador en ningún caso deberá ser puesto en operación con una carga parcial de nueces, es decir, para operar en forma segura la carga al iniciar de cada ciclo de secado deberá ser completa, con las nueces llenando completamente el espacio de carga, hasta la cota de rebalse de nueces.
 - El secador en ningún caso podrá ser puesto en operación sin la lona de sello superior suministrada, dicha lona deberá ser instalada posterior al llenado del secador, y antes de ponerlo en operación. La lona superior de sello deberá ser instalada sobre las nueces, formando una superficie horizontal plana, deberá quedar perfectamente centrada en el ventilador, cubriendo todas las nueces, sin dejar aberturas y/o espacios por donde pueda filtrarse el aire aspirado por el ventilador, es decir, en toda la superficie superior del secador no deberán existir aspiraciones de aire.
 - La humedad de las nueces deberá ser monitoreada permanentemente, de modo que cuando estas alcancen la humedad requerida, el secador deberá ser detenido manualmente, mediante el botón de apagado, el secador no posee un sistema de detención automática cuando las nueces están secas.
 - Por tratarse de un equipo con quemador de gas de alta potencia calórica, su operación debe ser monitoreada permanentemente durante el secado, de modo de apagar inmediatamente el secador en caso de falla, cortando inmediatamente el suministro de gas, por medio de la llave de paso dispuesta para tal efecto.
- !** El no acatar las indicaciones de operación segura anteriormente descritas, así como las indicadas por los técnicos de nuestra empresa al momento de la entrega del equipo, pueden significar la ocurrencia de graves problemas como daño en la salud de las personas, incluso la muerte, daño en las instalaciones donde se ubique el secado, como incendios, daño en el secador mismo y daño en las nueces contenidas en el secador.