



MANUAL DE OPERACIÓN PARA

**HORNO ML DÚO**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual por cualquier medio, ya sea impreso o electrónico; sin contar con la autorización previa, expresa y por escrito del autor.



**MANUAL DE OPERACIONES  
HORNO ML DÚO**

## **ÍNDICE**

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD .....	5
PRECAUCIÓN .....	6
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN .....	7

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

**ADVERTENCIA:** Para reducir los riesgos de lesiones leer adecuadamente todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas a continuación puede causar descargas eléctricas, incendios, lesiones corporales graves, mutilaciones, así como daños a la máquina.

### **A. SEGURIDAD EN EL AREA DE TRABAJO.**

- \* Mantener el área de trabajo limpia e iluminada. Las áreas abarrotadas u oscuras propician accidentes.
- \* No accionar el equipo sin antes revisar todas las conexiones de gas con agua con jabón, para asegurarse que no existan ninguna fuga que pueda causar una explosión.
- \* Mantener alejados a los niños, clientes y personal ajeno a la empresa del funcionamiento eléctrico o mecánico del equipo.
- \* Se recomienda tener un espacio mínimo de un metro alrededor de la maquina por seguridad y trabajo satisfactorio.

### **B. SEGURIDAD ELÉCTRICA.**

- \* Las conexiones de la maquinaria. Deben adaptarse a las tomas de corriente.
- \* No utilizar adaptadores para los switch: ya que se corre el riesgo de recibir una descarga eléctrica.
- \* No exponer los switch y/o conexiones eléctricas a la lluvia, o a la humedad. Si entra agua a estos elementos se corre el riesgo que se descompongan o sufra una descarga eléctrica.
- \* Utilizar cable en una sola piza, si existen uniones en las conexiones estas pueden producir un corto circuito.
- \* No exponer los cables ni las conexiones eléctricas al calor, aceite, bordes afilados o partes en movimiento, ya que los cables dañados pueden producir descargas eléctricas o un corto circuito.

### **C. SEGURIDAD PERSONAL**

- \* No operar el equipo si se encuentra cansado, bajo el efecto de alcohol o drogas.
- \* Usar vestimenta adecuada, no usar ropa holgada, ni collares, aretes, relojes, si tiene cabello largo usar cofia para mantenerlo recogido.
- \* No subirse a la estructura de la maquina por ningún motivo, pueden ocurrir caídas o lesiones.
- \* Evitar el uso de audífonos, celulares o algún otro equipo que funcione como distractor para el operador.
- \* Hacer uso correcto del equipo de protección personal si se va a realizar algún mantenimiento a la máquina.
- \* Si se realiza algún cambio de modelo o componente del equipo ya sea, eléctrico, mecánico o gas se debe de desenergizar, cortar suministro de gas y detener la maquina por completo para evitar accidentes.
- \* Mantener las extremidades alejadas de todas las partes en movimiento.

## PRECAUCIÓN

La siguiente simbología señala las medidas de seguridad que se deben de tener antes y después de poner en marcha el equipo.



**PELIGRO CALIENTE.** Algunas partes de la maquina se encuentran calientes al estar en operación.



**RIESGO ELECTRICO.** En la que puede sufrir descargas eléctricas, si no se cumplen las disposiciones de seguridad eléctrica.



**RIESGO DE ENGRANAJE.** Mantener las manos alejadas de las cadenas y engranes de la máquina.

## TORTILLA DE HARINA DE TRIGO



1 Conectar a toma de corriente de 110 v



2 Bajar toma de gas a 1/2" con regulador de alta presión



3 Colocar valvula de esfera cerca del horno ML Dúo



4 Encender variador de velocidad



Botones para ajuste de velocidad

5 Utilice los botones de incremento y decremento para ajustar la velocidad de los comales. Maíz aproximadamente a 35.5 y harina de trigo a 45. Puede rociar antiadherente en los comales para mejorar el recorrido de la tortilla en el horno.



6

Abra la llave del gas y proceda a encender el 1er, 2do y 3er quemador sucesivamente



7

Regule la temperatura mediante las perillas



8

Espere durante 10 minutos (maiz), 5 minutos (trigo) aproximadamente para así obtener una temperatura óptima en los comales y comenzar a trabajar su cabezal marca lenin



9

Verificar cocimiento de tortilla y caída correcta en los 3 niveles para iniciar la producción continua



# **PLANTA**

**AV. INDUSTRIAS #3665, ZONA INDUSTRIAL C.P. 78395  
SAN LUIS POTOSÍ, SLP**

 444 127 11 80

 444 129 29 79

 [info@manufacturaslenin.mx](mailto:info@manufacturaslenin.mx)

**TORTILLADORASLENIN.COM**