

Preventing Cuts from Meat Slicers – Kitchen Safety – Infographic – Spanish



CONSEJOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA UTILIZAR CORRECTAMENTE UNA REBANADORA COMERCIAL

ESTOS CONSEJOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD
LE AYUDARÁN A TU PERSONAL A CAPACITARSE
Y DARLE UN CORRECTO USO A SU EQUIPO DE TRABAJO.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD



Instrucciones importantes
de operación
y mantenimiento.



¡Precaución!
Choque
eléctrico.



¡Advertencia!
Información
importante
de seguridad.



¡Precaución!
Guantes
de seguridad
requeridos.

PRODUCTOS QUE PUEDEN SER REBANADOS



Carnes frías al
vapor, cocinadas
o ahumadas.



Carnes a una
temperatura
no menor a 3°C.



Carnes sin hueso.



Quesos que tengan
la textura óptima
para ser rebanados.

PRODUCTOS QUE NO PUEDEN SER REBANADOS



Carne
congelada.



Frutas y verduras
congeladas*.



Alimentos
con hueso.



Productos que
no sean de origen
animal.