

### Descripción de la herramienta

La funcionalidad principal de una **cortadora de fiambres** es el ahorro de costes tanto de mano de obra como en producto al **lonchear productos curados o carnes frías**.

Este aparato que **permite cortar diferentes tipos de alimentos** en porciones o láminas iguales, de menor a mayor grosor según la posición marcada por el regulador manual del grosor del corte. Permite cortar de forma recta o diagonal en función de la colocación del alimento en la bandeja.



### Riesgos del equipo

- **Cortes en la mano o en los dedos con la cuchilla** cuando se trabaja con piezas grandes o muy pequeñas.
- **Cortes con la cuchilla en la mano** al recoger las rodajas.
- **Cortes, abrasiones, contactos y/o atrapamientos** con los elementos móviles de la máquina.
- **Sobreesfuerzos** y tensiones posturales.
- **Contactos eléctricos indirectos**.



### EPI's a utilizar

- **Guantes de protección:** contra cortes, a emplear durante las labores de limpieza y mantenimiento del equipo (especialmente al manipular la cuchilla). Además deben emplearse guantes adecuados a los productos de limpieza que puedan usarse.



- **Calzado de protección:** que proteja contra la caída de objetos pesados, con puntera reforzada y suela de goma antideslizante.
- **Ropa de trabajo:** utilizar ropa de trabajo ajustada al cuerpo y que no tenga partes colgantes que puedan ser atrapadas. Según el producto a trabajar será conveniente utilizar un mandil para protegerse de las partículas o fragmentos que se desprendan a elevada velocidad de la propia pieza de trabajo o bien del útil empleado.
- **Gafas de seguridad:** se han de utilizar, gafas de seguridad integrales al afilar la hoja, para protegerse de posibles proyecciones.

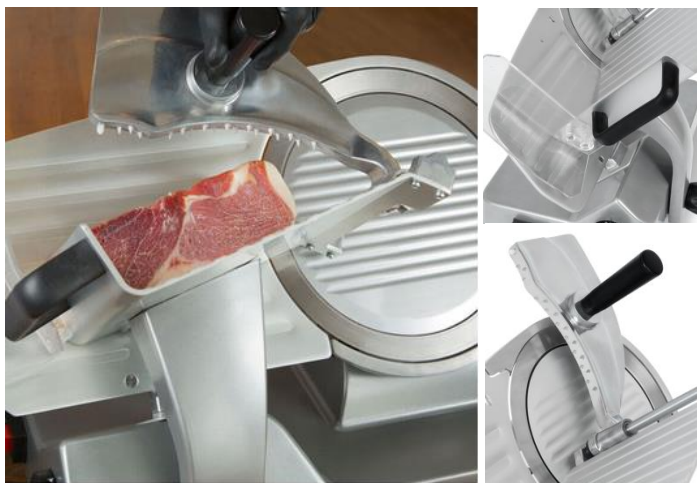


### Recomendaciones Generales

- La **cortadora de fiambre** debe disponer de **declaración “CE”** de conformidad, **marcado CE** y **manual de instrucciones** en castellano.
- Recordar que es un aparato peligroso y sólo debe utilizarlo **personal formado, que sea conocedor y aplique las indicaciones especificadas en el manual de instrucciones** del equipo.
- Revisar que el **área de trabajo esté limpia y ordenada**, así como libre de obstáculos que impidan realizar el trabajo en forma adecuada.
- Antes de su uso, **realizar una inspección visual de la cortadora comprobando que está en buen estado**, incluyendo el cable de alimentación y la clavija de conexión eléctrica, verificando además que cuenta con todas las protecciones necesarias.
- **En caso de detectar cualquier anomalía en el equipo, avisar** inmediatamente al responsable, **no usarlo, y señalizarlo** para evitar que otro trabajador pueda utilizarlo.
- **Evitar el corte de huesos o productos que hayan sido congelados** a una temperatura inferior a -6°C, ya que esto puede dañar la hoja.

### Antes de su uso

- Los trabajadores deben haber recibido **formación e información** sobre los riesgos asociados y la forma correcta de prevenirlos.
- **Consultar en el manual del fabricante**, y respetar las medidas de seguridad exigidas en él.
- Debe **colocarse sobre una superficie plana y estable**. A una altura que nos permita mantener la **espalda erguida y la mano a la altura del codo formando un ángulo de 90°**, situándose los codos cerca del cuerpo.
- Antes de utilizar la máquina **asegurarse que todos los dispositivos de seguridad funcionan correctamente**.
- **No eliminar o inutilizar los elementos de protección, resguardos o dispositivos de seguridad** de la máquina.



### Durante su uso

- Al disponer la pieza a cortar sobre el carro **usar los medios disponibles para la sujeción y protección** de la misma.
- **No usar nunca las manos para empujar el producto** hacia el disco de corte, **usar el empujador**.
- **Hacer uso de la empuñadura** para hacer correr hacia delante y hacia atrás la plancha porta-embutido.
- **Desechar los extremos de las piezas a cortar cuando no puedan sujetarse de forma correcta** con la púa protectora.
- En el caso de que alguna parte de la pieza a cortar se quede enganchada **no desatascar la máquina mientras esté en funcionamiento. Desconectar el equipo** de la toma de enchufe y extraer el objeto que la bloquea.
- **Parar siempre la máquina cuando haya que poner una nueva pieza o abandonar la tarea**, aunque sea por poco tiempo.
- Garantizar un **nivel de iluminación adecuado** que nos permita visualizar la tarea de corte.
- **Antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento desconectar el equipo de la red eléctrica**. Limpiar la hoja frotando **desde el centro hacia el filo**, y colocar el regulador de grosor de loncha en **posición “0”**.
- **No poner las manos cerca de la hoja** cuando se esté utilizando. Esto puede provocar graves heridas. **Nunca tocar el filo de la hoja**. Recordar que la hoja sigue girando unos cuantos segundos tras desconectarla.