

**MAQUINA PALOMITAS DE MAIZ AK-802 - 1582A**
**1. Identificación del producto**

|                          |                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Código interno:</b>   | 1582A                                                                                      |
| <b>Denominación:</b>     | Maquina de palomitas de maíz                                                               |
| <b>Modelo:</b>           | AK-802                                                                                     |
| <b>Marca:</b>            | I O                                                                                        |
| <b>Tipo de producto:</b> | Producción alimenticia                                                                     |
| <b>Uso recomendado</b>   | Procesamiento de granos de maíz para producción comercial o doméstica de palomitas de maíz |


**2. Especificaciones técnicas generales**

| Parámetro                        | Valor                                                 | Detalle técnico                                                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensiones:</b>              | 550 * 412 * 740 mm                                    | Medidas exteriores (largo * ancho * alto)                                           |
| <b>Peso:</b>                     | 17,7 kg                                               | En empaque original y en vacío.                                                     |
| <b>Material:</b>                 | Acrílico/vidrio templado, aluminio, acero inoxidable. | Paneles transparentes, estructura principal y olla con recubrimiento antiadherente. |
| <b>Alimentación y frecuencia</b> | 110 V / 50-60 Hz                                      | AC                                                                                  |
| <b>Potencia</b>                  | 1,4 kW                                                | Resistencia tubular                                                                 |

**Contenido del empaque:** Equipo, olla, bombillo de iluminación auxiliar, adaptador de corriente.

**3. Componentes principales**

| Elemento                        | Detalle                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Olla giratoria</b>           | Fabricada en acero inoxidable con recubrimiento antiadherente para facilitar su uso y limpieza, asegurando una distribución uniforme del calor.                         |
| <b>Sistema de calentamiento</b> | Resistencia eléctrica integrada.                                                                                                                                        |
| <b>Iluminación interna</b>      | Bombillo de alta resistencia térmica que garantiza visibilidad del interior de la máquina y funciona como fuente de calor secundaria para la conservación del producto. |
| <b>Bandeja de residuos</b>      | Cajón extraíble para recolectar granos no procesados y restos de aceite.                                                                                                |

**MAQUINA PALOMITAS DE MAIZ AK-802 - 1582A****4. Funcionamiento**

| Acción                  | Detalle                                                                                                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Precalentamiento</b> | Encender el interruptor de calor y giro de la olla entre 3 a 5 minutos previos al funcionamiento                             |
| <b>Dosificación</b>     | Aplicar una correcta medida de aceite (coco o vegetal) y posteriormente el maíz.                                             |
| <b>Procesamiento</b>    | Cerrar la tapa de la olla y esperar a que el intervalo del sonido de las explosiones disminuya a 3-5 segundos por explosión. |
| <b>Descarga</b>         | Volcar la olla mediante el uso de la palanca de seguridad para vaciar el contenido de la olla.                               |

**5. Higiene**

|                 |                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Limpieza</b> | Limpiar la olla, paneles y superficies con paños no abrasivos diariamente o tras cada jornada para evitar la acumulación de residuos o grasa carbonizada. |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**6. Seguridad**

|                              |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Superficies calientes</b> | El equipo opera a altas temperaturas, por lo que es obligatorio el uso de protección para evitar quemaduras mientras la máquina se encuentre en funcionamiento o haya tenido un ciclo reciente. |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

