# 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 sin hueso.



Carnes a una temperatura no menor a 3°C.



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.

Fuente: https://blog.imberacooling.com