

Cómo limpiar una grasa industrial profunda Fryer?

Con la mejora de la calidad de vida de las personas. Al mismo tiempo, la comida frita se está volviendo cada vez más común en la vida de las personas. Por lo tanto, la fritura industrial de grasa profunda también es ampliamente bienvenida por los empresarios. Por lo tanto, cómo limpiar la freidora industrial está recibiendo cada vez más atención.



| | |
|---|---|
| 1 | El aceite debe ser añadido al cuerpo del horno antes de que el equipo de fritura se utilice para evitar quemar el tubo de calefacción eléctrica; |
| 2 | El tubo calentador debe ser limpiado a tiempo después de un período de uso. Así que al menos cuatro veces al mes; |
| 3 | Limpia los residuos de la superficie de la freidora a tiempo. Y el residuo no debe acumularse demasiado o demasiado grueso para evitar que el calor almacenado en la escoria provoque un incendio; |
| 4 | En verano, la mezcla de aceite y agua de grasa industrial profunda cambia el agua una vez al día. Y en invierno puede cambiar regularmente según la calidad del agua para proteger la calidad del aceite; |
| 5 | El tubo calentador debe estar sumergido en el medio para que funcione; |
| 6 | Compruebe regularmente el rendimiento y la sensibilidad del interruptor fotoeléctrico; |



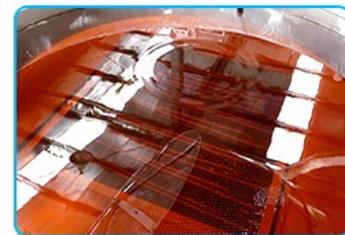
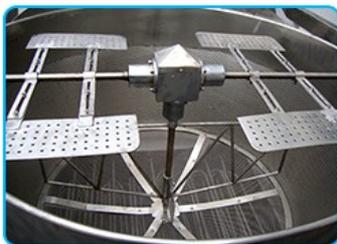
Procedimientos de limpieza de la freidora y pasos de limpieza: ???

1. ?Apagar el sistema de calefacción y el sistema de reposición de aceite.??
2. Enfríese, recupere el aceite y prepare la soda cáustica.???
3. Recoger grandes trozos de suciedad y residuos de aceite en el cubo de basura.??
4. Levantar la grasa industrial profunda feryer e insertar el parachoques.???



5. Abra las correas de malla A y B y utilice una pistola de agua a alta presión para lavar todo el cárter de aceite, la correa de malla, la barra raspadora, el soporte del engranaje, el tubo de escape de humos, la campana, el filtro y otros lugares sucios. Y luego compruebe cuidadosamente las zonas mencionadas para asegurarse de que están limpias.???

6. Llene la freidora con agua limpia. Y luego, agreguen soda cáustica y caliéntenla a 95°C y cocínenla por 45 minutos. Después de que la cocción termine, escurrir las aguas residuales.??



7. Use una pistola de alta presión para lavar la suciedad y la sosa cáustica de la freidora, lave con cuidado la sartén, el filtro y enjuague las cubiertas interior y exterior hasta que estén limpias.???

8. Prepare una concentración de 2-5% de TP, levante la freidora, use la freidora para limpiar la espuma de arriba a abajo en la cubierta interna y externa y otras partes de la freidora, cubriendo las superficies internas

y externas del equipo. Al mismo tiempo, el tiempo de residencia de la burbuja es de 10-15 minutos.?



9.? Limpiar con una pistola de alta presión. Inspeccione visualmente todas las áreas para comprobar si todas las partes están limpias. Y si no lo están, límpielas de nuevo.???

10. Después de la limpieza, cierre la válvula de drenaje y detenga la cinta de malla. Y apague la fuente de alimentación principal.?????



Reglamento de seguridad de la freidora?????

1. Cuando levante la freidora, inserte siempre el parachoques para evitar que la tapa se caiga y cause daño a las personas.??
2. ?No toque las piezas de alta temperatura directamente con las manos.??
3. Deslícese en un suelo aceitoso para evitar resbalones y caídas.?
4. ?El armario de control eléctrico, el motor. Y los botones de funcionamiento deben tener cuidado para evitar que entre agua.?



Los pasos de limpieza de una freidora totalmente automática son básicamente los puntos anteriores. Los usuarios deben prestar atención a la higiene cuando limpian. Porque está relacionado con la industria alimentaria. Las cuestiones de higiene son la primera prioridad, y la limpieza regular también puede extender la vida de la freidora totalmente automática.