

## Atención al uso de maquinaria y equipo para freír

Los bocadillos de fideos fritos siempre han sido los fideos favoritos de los niños. Especialmente los dos tipos de bocadillos de fideos fritos, el twist frito y los avispones fritos, son escasos en el mercado.



La freidora será una necesidad para muchos fabricantes en este momento. Si no entiendes el uso y las funciones específicas del equipo. Y eventualmente llevará a la incapacidad de usar el equipo normalmente y retrasará el progreso del trabajo.

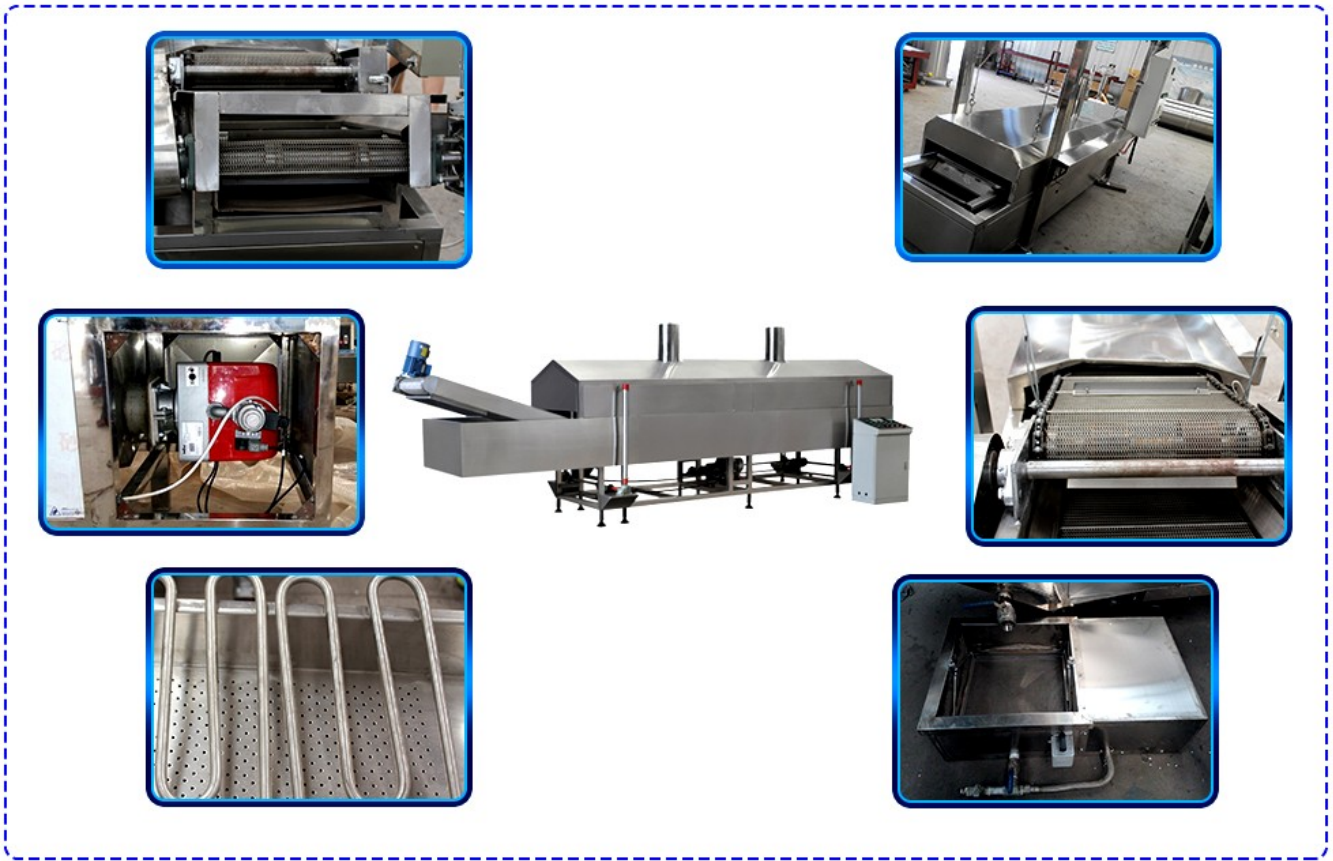
Antes de usar el equipo, aclare el producto que se va a producir, y utilice un aceite y una temperatura de aceite diferentes según el producto. Pasta y series de alimentos inflados como twist, shaqima, orejas de gato, etc., adecuados para el equipo de freír.



El equipo de fritura automática debe ser reabastecido en el cuerpo del horno antes de su uso. Se generarán algunos residuos de aceite en la superficie después de calentarlos durante un período de tiempo. La pared del horno debe limpiarse a tiempo, al menos cuatro veces al mes; los residuos en la superficie de la freidora deben limpiarse a tiempo. Evitar que el calor almacenado en la escoria provoque un incendio. El aceite de la freidora se cambia cada dos veces en verano. Y puede cambiarse regularmente según la calidad del aceite en invierno para proteger la calidad del aceite. El tubo calentador debe estar sumergido en el medio para que funcione. Compruebe regularmente el funcionamiento y la sensibilidad del interruptor fotoeléctrico.



Por lo general, los equipos avanzados están equipados con un dispositivo automático de control de la temperatura. La temperatura del aceite puede ser ajustada arbitrariamente durante el uso normal. Después de que la temperatura se selecciona de acuerdo con el producto frito. El calentamiento se controla automáticamente para mantener la temperatura constante. No sólo reduce el consumo de energía. Pero también La operación es simple y rápida. Mejora la eficiencia del trabajo y es bien recibido por los usuarios.



Otro punto más importante es que la freidora debe ser limpiada después de su uso. El método específico consiste en esperar a que el aceite se enfríe y liberar el aceite, luego verter agua para que hierva el agua hasta el punto de ebullición, y espolvorear dos puñados de polvo alcalino comestible. Hervir durante 5-10 minutos, luego escurrir el agua.

