

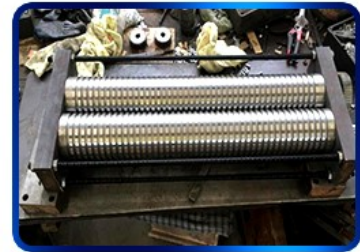
¿A qué se debe prestar atención cuando se usa el equipo de freír bocadillos?

¿Sabes cómo operar la línea de producción de bocadillos de masa frita cuando se pone la comida? ¿Hay algún punto al que haya que prestar atención? A continuación, Shandong Loyal le dará una introducción específica.



La extrusora de pasta frita debe limpiarse con frecuencia y debe realizarse el mantenimiento necesario para mejorar la conciencia de seguridad de los operadores.

Durante el proceso de producción de la extrusora de pasta automática. Cuando la temperatura del equipo de freír se eleva a la temperatura establecida, se coloca lentamente el alimento cargado en la freidora. De modo que el alimento se sumerge en el aceite. Durante la operación, los alimentos pueden ser revueltos hasta que se fríen. Una vez fritos los alimentos, la bolsa de red que los contiene se levanta de la sartén de aceite y luego se vierten los alimentos en el recipiente. También hay que tener cuidado de no sumergir los alimentos en la fritura o de no poner los alimentos humedecidos en la sartén de aceite. El agua también hará que el aceite salpique.



Lo anterior son algunos pequeños detalles a los que hay que prestar atención cuando se fríen bocadillos con equipo de freír automático. ¡Presta atención!

