

¿Conoce las precauciones para el funcionamiento seguro de la freidora automática?

La freidora automática tiene las características de un funcionamiento sencillo, buena venta de productos fritos, ahorro de combustible y de energía, etc., por lo que es favorecida por la gente. La freidora automática puede lograr una descarga continua. Durante el proceso de fritura, el material en sí se mueve para lograr la auto-mezcla sin fuerza externa, lo que reduce en gran medida la tasa de daño del material, cumpliendo así con los requisitos de la capacidad de producción en todos los aspectos.



Precauciones para el funcionamiento seguro de la freidora automática:

1. Antes de utilizar la freidora, es necesario comprobar si el instrumento de la freidora funciona con normalidad.
2. Mantener la permeabilidad del aire en el ambiente del freidor y el equipo completo de extinción de incendios.
3. Revise si el interior del freidor automático está limpio antes de su uso.
4. Es mejor añadir una tapa cuando el aceite se precalienta. No debe haber agua en la tapa, para no gotear en la olla y calentar el aceite y herir a las personas.
5. El proceso de fritura debe ser operado de acuerdo a la fórmula y el flujo del proceso.

6. La freidora automática debe apagarse al cambiar el aceite y el agua, y sólo puede funcionar cuando la temperatura del aceite desciende por debajo de los 80°C.
7. Está estrictamente prohibido lavar el cuerpo con agua para evitar el peligro de dañar el circuito.
8. Cuando se encuentre un fenómeno anormal en el freidor, por favor desconecte la corriente inmediatamente y busque un electricista para solucionar el problema antes de trabajar.