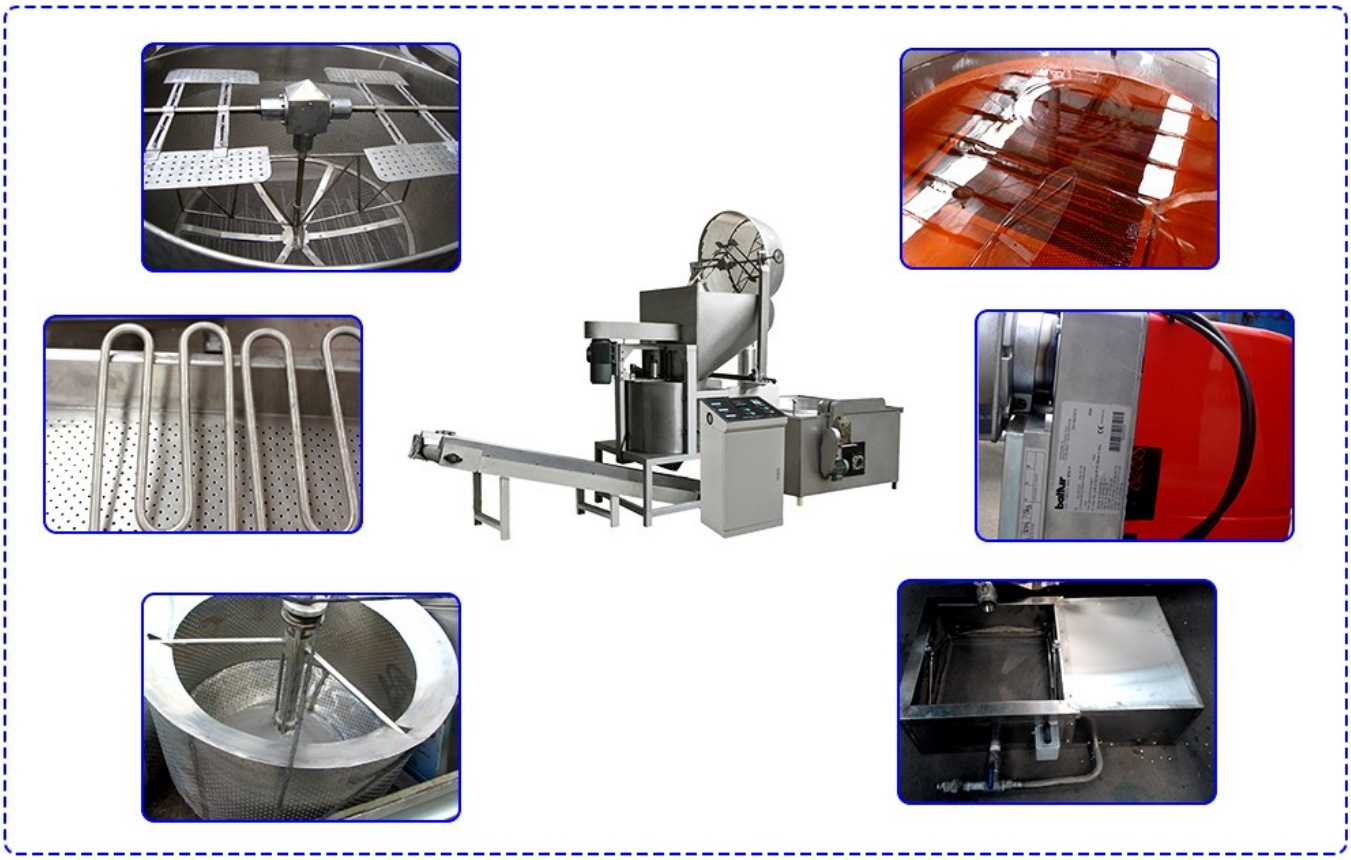
Como Limpar uma Gordura Industrial Profunda Fryer?

Com a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Ao mesmo tempo, os alimentos fritos estão a tornar-se cada vez mais comuns na vida das pessoas. Por conseguinte, os fritadeiras industriais também são muito bem-vindos pelos empresários. Assim, como limpar o feryer industrial de gordura profunda está a receber cada vez mais atenção.

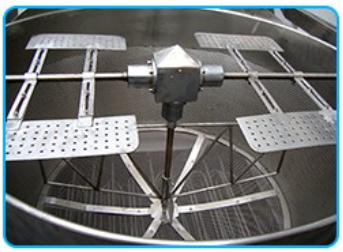
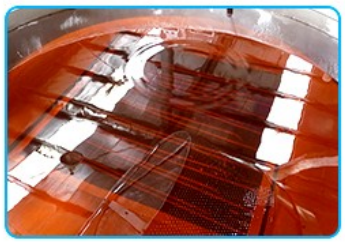
1	O óleo deve ser adicionado ao corpo da fornalha antes da utilização do equipamento de fritura para evitar queimar o tubo de aquecimento eléctrico;
2	O tubo de aquecimento deve ser limpo a tempo, após um período de utilização. Por isso, pelo menos quatro vezes por mês;
3	Limpar o resíduo na superfície da fritadeira a tempo. E os resíduos não devem acumular demasiados ou demasiadamente espessos para evitar que o calor armazenado na escória provoque um incêndio;
4	No Verão, o feryer industrial misturado com

	óleo muda a água uma vez por dia. E no Inverno pode mudar regularmente de acordo com a qualidade da água para proteger a qualidade do óleo;
5	O tubo de aquecimento deve ser imerso no meio para funcionar;
6	Verificar regularmente o desempenho e a sensibilidade do interruptor fotoeléctrico;



Procedimentos de Limpeza da Fritadeira e Passos de Limpeza: ???
1.?Desligar o sistema de aquecimento e o sistema de reabastecimento de óleo.??
2. Arrefecer, recuperar o óleo e preparar a soda cáustica.???
3. Recolher grandes pedaços de sujidade e resíduos de óleo no caixote do lixo.??
4. Levantar o feryer industrial de gordura profunda e inserir o pára-choques.???

5. Abrir as correias de malha A e B e utilizar uma pistola de água de alta pressão para lavar toda a panela de óleo, correia de malha, barra raspadora, suporte da engrenagem, tubo de escape de fumo, capota, filtro e outros locais sujos. E depois verificar cuidadosamente as áreas acima referidas para garantir que limpam.???
6. Encher a fritadeira com água limpa. E depois, adicionar soda cáustica e aquecer a 95°C e cozinhar durante 45 minutos. Depois de terminar a cozedura, drenar o esgoto.???

7. Utilizar uma pistola de alta pressão para lavar a sujidade e a soda cáustica na fritadeira, lavar cuidadosamente a frigideira de óleo, filtrar e enxaguar as tampas interior e exterior até estarem limpas.???
8. ?Preparar 2-5% de concentração de TP, elevar a fritadeira, utilizar a fritadeira para limpar a espuma de cima para baixo na tampa interna e externa e outras partes da fritadeira, cobrindo as superfícies interna e externa do equipamento. Ao mesmo tempo, o tempo de residência da fritadeira é de 10-15 minutos.???

9.? Limpar com uma pistola de alta pressão. Inspeccionar visualmente todas as áreas para verificar se todas as peças estão limpas. E limpar novamente se não estiver.???
10. Após a limpeza, fechar a válvula de drenagem, parar o funcionamento da correia de malha. E desligue a fonte de alimentação principal.?????

Regulamento de Segurança de Fritadeiras?????
1. Ao levantar a fritadeira, inserir sempre o pára-choques para evitar que a tampa caia e magoe as pessoas.??
2. Não tocar directamente com as mãos nas peças de alta temperatura.??
3. Escorregar em solo oleoso para evitar escorregamentos e quedas.???
4. O armário de controlo eléctrico, o motor. E os botões de operação devem ter o cuidado de impedir a entrada de água.?

Os passos de limpeza de uma fritadeira totalmente automática são basicamente os pontos acima referidos. Os utilizadores devem prestar atenção à higiene durante a limpeza. Porque está relacionada com a indústria alimentar. As questões de higiene são a primeira prioridade, e a limpeza regular pode também prolongar a vida útil da fritadeira totalmente automática.