

Atenção à utilização de maquinaria e equipamento de fritura

O macarrão frito sempre foi o macarrão favorito das crianças. Especialmente os dois tipos de snacks de macarrão frito, torta frita e cornichão frito, estão em escassez no mercado.



A fritadeira será uma obrigação para muitos fabricantes neste momento. Se não compreender o uso e as funções específicas do equipamento. E acabará por levar à incapacidade de utilizar o equipamento normalmente e atrasar o progresso do trabalho.

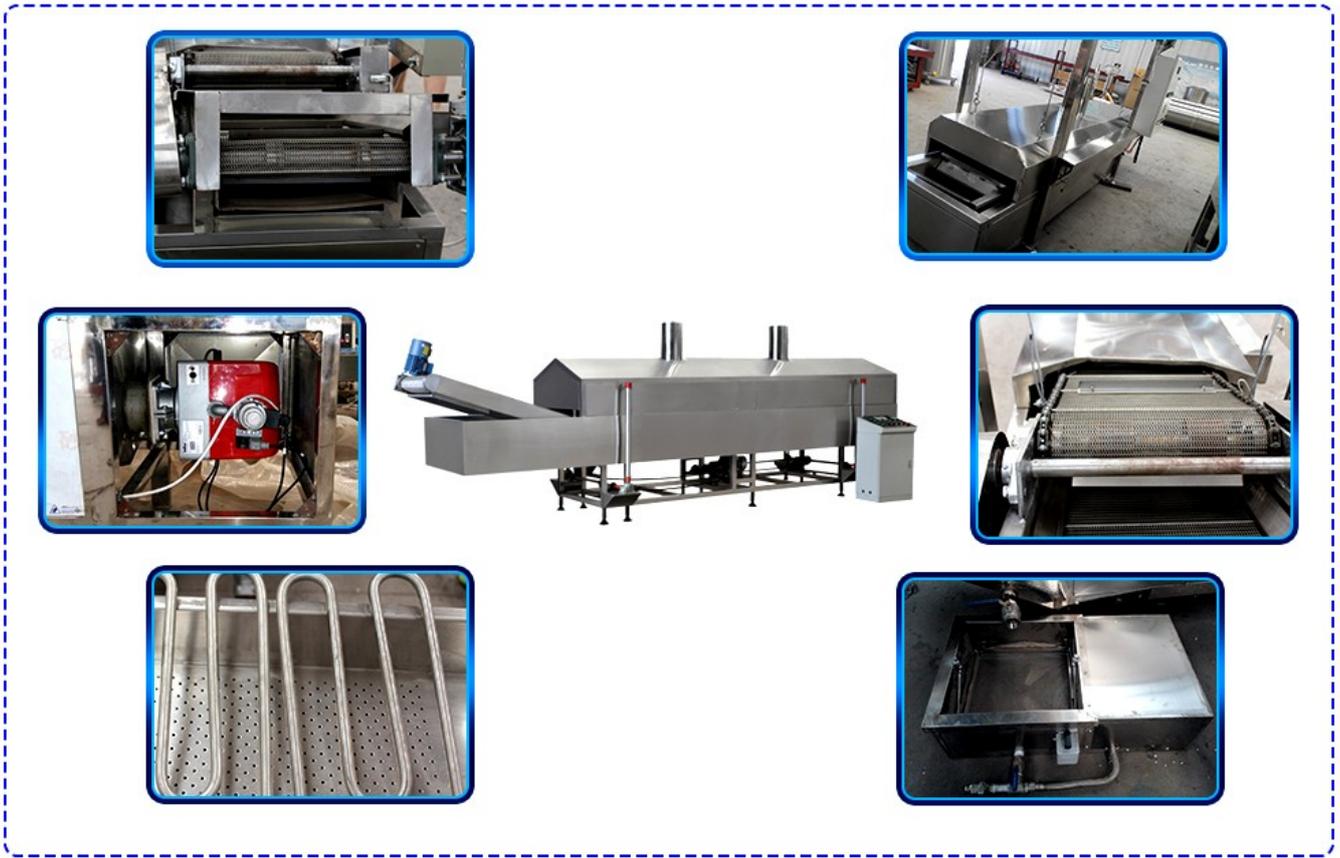
Antes de utilizar o equipamento, clarifique o produto a ser produzido, e utilize diferentes temperaturas de óleo e óleo de acordo com o produto. Séries de massas e alimentos inchados, tais como torção, shaqima, orelhas de gato, etc., adequados para equipamento de fritura.



O equipamento de fritura automática deve ser reabastecido no corpo da fornalha antes de ser utilizado. Alguns resíduos de óleo serão gerados na superfície após o aquecimento durante um período de tempo. A parede da fornalha deve ser limpa a tempo, pelo menos quatro vezes por mês; os resíduos na superfície da fritadeira devem ser limpos a tempo. Evitar que o calor armazenado na escória provoque um incêndio. O óleo da fritadeira é mudado de cada outra vez no Verão. E pode ser mudado regularmente de acordo com a qualidade do óleo no Inverno, para proteger a qualidade do óleo. O tubo de aquecimento deve ser imerso no meio para funcionar. Verificar regularmente o desempenho e a sensibilidade do interruptor fotoelétrico.



Geralmente, o equipamento avançado está equipado com um dispositivo de controlo automático da temperatura. A temperatura do óleo pode ser ajustada arbitrariamente durante a sua utilização normal. Após a temperatura ser seleccionada de acordo com o produto frito. O aquecimento é controlado automaticamente para manter a temperatura constante. Não só reduz o consumo de energia. Mas também A operação é simples e rápida. Melhora a eficiência do trabalho e é bem recebido pelos utilizadores.



Outro ponto mais importante é que a fritadeira deve ser limpa após a sua utilização. O método específico é esperar que o óleo arrefeça e libertar o óleo, depois deitar em água para ferver a água a ferver, e polvilhar em dois punhados de pó alcalino comestível. Ferver durante 5-10 minutos, e depois drenar a água.

