

Cómo utilizar Frying System Line

Introducción detallada :

Con la mejora del nivel de vida de las personas, los refrigerios fritos se están volviendo cada vez más populares y la gente presta más atención a los problemas de salud, por lo que hay mayores requisitos para los refrigerios fritos. Hay muchos bocadillos fritos diferentes, y la línea Frying System puede freír diferentes tipos de alimentos, como verduras, fiambres, carne, etc. Entonces, ¿cómo se usa la línea Frying System?

El funcionamiento de la línea Freidora es realmente muy sencillo. Consiste en un sistema de cinta transportadora automática, un sistema de elevación automático, un sistema de lubricación, un sistema de filtrado de aceite y un sistema automático de control de temperatura. El diseño de la línea de montaje es razonable, solo una o dos personas pueden completar toda la operación, el grado de automatización es muy alto. Echemos un vistazo a sus pasos de operación en detalle.



El proceso de operación de seguridad de la freidora incluye principalmente la preparación antes de poner en marcha la máquina, la operación en el estado de puesta en marcha y la limpieza después de su uso. Los pasos específicos son los siguientes:

Primero, la preparación antes de poner en marcha la máquina.

- 1, media hora antes para poner en marcha el horno de aceite termoconductor.
- 2, encienda el interruptor de alimentación principal de la freidora.
- 3, inicie el botón de subida de la freidora y compruebe la correa de malla, los cojinetes y otras piezas giratorias.
- 4, compruebe si hay suciedad o agua dentro de cada máquina. Si es así, límpielo de inmediato.

5, la instalación correcta del papel de filtro de aceite y ajuste la posición para garantizar que la máquina pueda funcionar normalmente.

6, verifique la tubería periférica y el sistema de circulación de la freidora, y presione el botón para reiniciar la freidora si es correcto.

En segundo lugar, encienda la máquina

1, agregue lentamente aceite a la freidora hasta que esté por encima de la sartén antiadherente.

2, presione el gabinete de distribución de energía en el interruptor de control de energía de calefacción.

3, configure los parámetros de temperatura del aceite de la freidora según las necesidades de producción.

4, encienda la potencia de control de raspado y el filtrado de aceite, sistema de bomba de circulación.

5, espere a que la temperatura del aceite suba por encima de 150 °C para iniciar la correa de malla, la sartén antiadherente y el control de potencia de reposición de aceite.

6 Apague el sistema de calefacción y el sistema de enfriamiento del horno de aceite diez minutos antes del final de la producción.

En tercer lugar, los pasos de limpieza después del uso.

1 Asegúrese de que se haya apagado toda la energía.

2, primero, limpie los residuos grandes y luego revise cuidadosamente todas las partes que puedan estar sucias y límpielas cuidadosamente.

3, agregue agua limpia a la freidora, caliente y cocine durante aproximadamente media hora para eliminar las aguas residuales.

4 Utilice una pistola de alta presión para limpiar la suciedad en la freidora, limpie cuidadosamente la sartén de aceite, el filtro, enjuague la cubierta interior y exterior hasta que estén limpias.

5 Verifique todas las áreas, verifique si cada parte está limpia, como una nueva limpieza sucia.

6, después de la limpieza, cierre la válvula de drenaje, detenga el funcionamiento de la correa de malla y apague la fuente de alimentación principal.



Lo anterior es el proceso de funcionamiento de la freidora. Siempre que lo use con un poco de atención y siga los métodos anteriores correctamente, básicamente puede completar el uso de la freidora. Además, el mantenimiento diario del equipo de fritura también es muy importante. Realice un buen trabajo de mantenimiento de la máquina para freír para prolongar la vida útil de la máquina, ahorrar costos y mejorar la eficiencia de la producción. La siguiente es una introducción al mantenimiento de equipos.

Métodos de mantenimiento de equipos para freír.

- 1, el equipo debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar, use un paño suave empapado en detergente neutro para limpiar suavemente. No utilice cepillos metálicos, disolventes corrosivos, etc., para no dañar la superficie de la olla.
- 2 Cada vez que se utiliza el equipo, el uso de varias partes se volverá inflexible. Debe agregar lubricante al equipo con regularidad para asegurarse de que funcione sin problemas.
- 3 Compruebe el estado de funcionamiento de cada pieza con regularidad para ver si hay alguna falla en algunos lugares o envejecimiento de las piezas y resuelva cualquier problema a tiempo.

Los anteriores son los pasos de operación de la línea del sistema de freír y los métodos de mantenimiento diario. Debemos seguir los pasos del método correcto para operar al usar y hacer un buen trabajo de mantenimiento diario del equipo para garantizar un proceso de producción sin problemas, extender la vida útil del equipo y mejorar la eficiencia de producción.