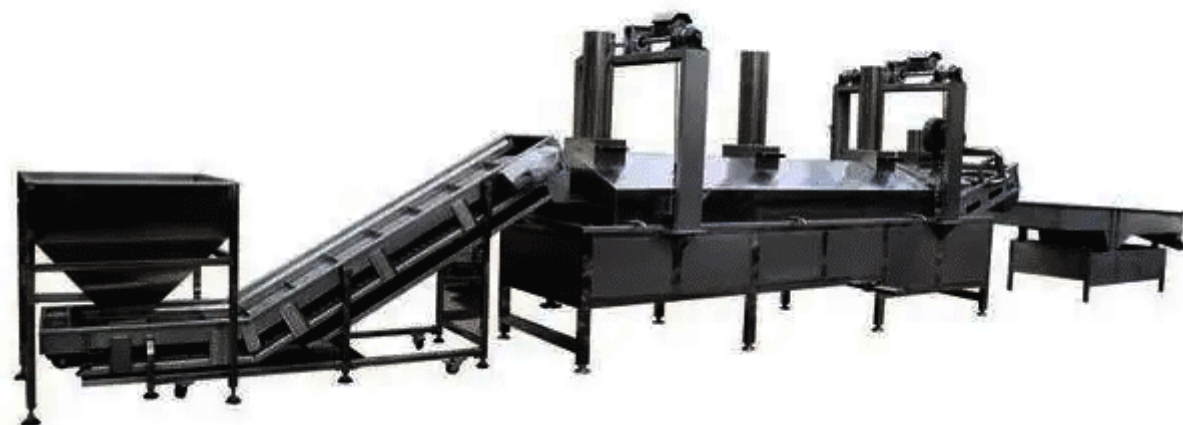


Como usar a linha do sistema de fritura

Introdução detalhada :

Com a melhoria do padrão de vida das pessoas, os lanches fritos estão se tornando cada vez mais populares e as pessoas prestam mais atenção às questões de saúde, portanto, há requisitos mais elevados para os lanches fritos. Existem muitos petiscos fritos diferentes, e a linha de sistema de fritura pode fritar diferentes tipos de alimentos, como vegetais, delicatessen, carne, etc. Então, como usar a linha de sistema de fritura? A operação da linha do sistema de fritura é realmente muito simples. Consiste em um sistema de transporte de correia automático, sistema de levantamento automático, sistema de óleo, sistema de filtragem de óleo e sistema de controle automático de temperatura. O projeto da linha de montagem, a estrutura é razoável, apenas uma ou duas pessoas podem concluir toda a operação, o grau de automação é muito alto. Vamos dar uma olhada em suas etapas de operação em detalhes.



O processo de operação de segurança da fritadeira inclui principalmente a preparação antes de ligar a máquina, a operação no estado de inicialização e a limpeza após o uso. As etapas específicas são as seguintes:

Primeiro, a preparação antes de ligar a máquina

1, meia hora de antecedência para iniciar o forno de óleo condutor de calor.

2, ligue o interruptor de alimentação principal da fritadeira.

3, inicie o botão de elevação da fritadeira e verifique a correia de malha, rolamentos e outras peças móveis.

4, verifique se há detritos ou água dentro de cada máquina. Em caso afirmativo, limpe imediatamente.

5, a instalação correta de papel de filtro de óleo e ajuste a posição para garantir que a máquina possa operar normalmente.

6, verifique a tubulação periférica e o sistema de circulação da fritadeira e pressione o botão para reter a fritadeira se estiver correto.

Em segundo lugar, ligue a máquina

1, Adicione óleo lentamente à fritadeira até que esteja acima da frigideira antiaderente.

2, Pressione o gabinete de distribuição de energia no interruptor de controle de energia de aquecimento.

3, Defina os parâmetros de temperatura do óleo da fritadeira de acordo com as necessidades de produção.

4, Ligue o poder de controle de raspagem e filtragem de óleo, sistema de bomba de circulação.

5, Espere a temperatura do óleo subir acima de 150 °C para iniciar a correia de malha, a bandeja antiaderente e o controle de potência de reposição de óleo.

6, Desligue o sistema de aquecimento do forno a óleo e o sistema de resfriamento dez minutos antes da produção.

Terceiro, as etapas de limpeza após o uso

1, Certifique-se de que toda a energia foi desligada.

2, primeiro limpe os resíduos grandes e, a seguir, verifique cuidadosamente todas as partes que podem estar sujas e limpe-as com cuidado.

3, adicione água limpa à fritadeira, aqueça e cozinhe por cerca de meia hora para drenar o esgoto.

4, Use uma pistola de alta pressão para limpar a sujeira da fritadeira, limpe cuidadosamente o cárter, o filtro, enxágue as tampas interna e externa até limpar.

5, Verifique todas as áreas, verifique se cada parte está limpa, como uma nova limpeza suja.

6, Após a limpeza, feche a válvula de drenagem, interrompa a operação da correia de malha e desligue a fonte de alimentação principal.



O texto acima é o processo de operação da fritadeira. Contanto que você esteja usando com um pouco de atenção e siga os métodos acima corretamente, você pode basicamente concluir o uso da fritadeira. Além disso, a manutenção diária do equipamento de fritura também é muito importante. Faça um bom trabalho de manutenção da máquina de fritar para prolongar a vida útil da máquina, economizar custos e melhorar a eficiência da produção. A seguir, uma introdução à manutenção de equipamentos.

Métodos de manutenção para equipamentos de fritura.

- 1, O equipamento deve ser limpo após cada uso. Ao limpar, use um pano macio embebido em detergente neutro para limpar suavemente. Não use escovas de metal, solventes corrosivos, etc., para não danificar a superfície da panela.
- 2, Cada vez que o equipamento for utilizado, o uso de várias peças se tornará inflexível. Você deve adicionar lubrificante regularmente ao equipamento para garantir que ele funcione perfeitamente.
- 3, Verifique regularmente o estado de funcionamento de cada peça para ver se há alguma falha em alguns locais ou envelhecimento das peças e resolva os problemas a tempo.

Acima estão as etapas de operação da linha do sistema de fritura e os métodos de manutenção diária. Devemos seguir as etapas do método correto para operar ao usar e fazer um bom trabalho de manutenção diária do equipamento para garantir o processo de produção tranquilo, estender a vida útil do equipamento e melhorar a eficiência da produção.