

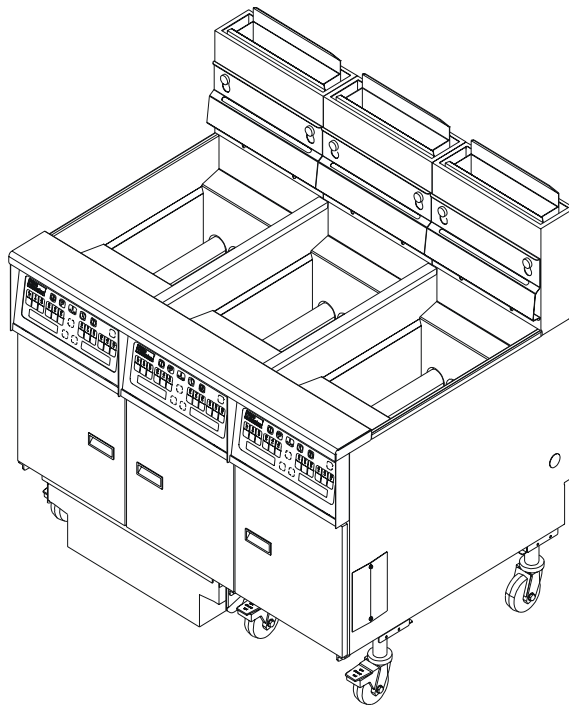


There's Always Something Cooking.

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

FREIDORA A GAS con FILTRO

SGH50



ESPAÑOL

PARA SU SEGURIDAD:

No almacene gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.

AL COMPRADOR

COLOQUE EN UN LUGAR PROMINENTE LAS INSTRUCCIONES QUE DEBERÁN SEGUIRSE EN CASO DE QUE UN OPERADOR SIENTA OLOR A GAS. OBTENGA ESTA INFORMACIÓN DE SU PROVEEDOR LOCAL DE GAS.

ADVERTENCIA:

LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE. LEA DETALLADAMENTE LOS MANUALES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE ESTE EQUIPO.

ADVERTENCIA

Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra), para brindar protección contra el peligro de descarga eléctrica en caso de un mal funcionamiento del equipo. Siempre enchufe la unidad en un tomacorriente para enchufe de tres clavijas con conexión a tierra. NO corte ni quite la (tercera) clavija de conexión a tierra.

ADVERTENCIA

¡NO use una llama viva para determinar si existe una fuga de gas! Mantenga toda llama viva lejos de la máquina en todo momento.

ADVERTENCIA

Las máquinas equipadas con ruedas y cordón eléctrico flexible deben conectarse al suministro de gas con un dispositivo de desconexión rápida. Este desconectador rápido debe cumplir con las especificaciones ANSI Z24.41. También debe instalarse un cable de fijación para limitar el movimiento de la unidad y no depender del conector o desconectador rápido.

ADVERTENCIA

Hay una llama viva dentro de la máquina. La unidad puede calentarse lo suficiente como para incendiar materiales circundantes. Mantenga el área alrededor de la unidad libre de combustibles.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que la máquina tenga suficiente aire para mantener la llama correctamente encendida. Una insuficiencia de aire puede causar que la llama despidan peligrosamente gas de monóxido de carbono. El monóxido de carbono es un gas transparente y sin olor que puede causar asfixia.

ADVERTENCIA

El gas de monóxido de carbono puede acumularse si usted obstruye el conducto. La obstrucción del conducto también favorece el sobrecalentamiento de la unidad. NO obstruya el flujo de combustión/ventilación ni el espacio de aire alrededor de la máquina. Asegúrese de cumplir con las especificaciones mínimas de espacios libres especificadas en las instrucciones de instalación. Es necesario mantener estos espacios libres alrededor de la unidad para realizar el servicio de mantenimiento y permitir una buena operación del quemador.

ADVERTENCIA

Si la máquina se apaga inesperadamente, espere 5 minutos antes de intentar encenderla. Esto permitirá que se disipe el exceso de gas en la unidad.

ADVERTENCIA

La fuente de alimentación debe estar desconectada antes de realizar la limpieza o el servicio de mantenimiento de la unidad.

ADVERTENCIA

NO suministre a la freidora un tipo de gas no identificado en la placa de datos ubicada en el interior de una de las puertas de la máquina. Si necesita convertir la máquina a otro tipo de combustible, comuníquese con su distribuidor o Agencia de Servicio Blodgett autorizada.

ADVERTENCIA

Para evitar que la máquina se voltee de lado y se derrame el aceite CALIENTE, la freidora Pitco Frialator está equipada con un dispositivo de fijación y desconexión rápida de manguera de gas. Este dispositivo fija la parte posterior de la máquina a la pared. Cuando la freidora esté en su lugar de operación, bloquee las ruedas y vuelva a conectar el dispositivo de fijación a la parte posterior de la máquina.

ADVERTENCIA

¡La manteca a temperaturas de cocción es muy CALIENTE y PELIGROSA! ¡Sea extremadamente cuidadoso durante la manipulación! Use artículos de protección apropiados tales como guantes aislantes, mandiles, protección facial y mangas cuando manipule la manteca caliente. NO intente mover una máquina con aceite caliente. Deje que el aceite se enfríe a temperatura ambiente o vacíe el aceite en un recipiente apropiado antes de mover la freidora.

REVISION DE UN FREIDOR NUEVO

Su nuevo freidor ha sido cuidadosamente embalado en empaque de transporte. Se ha hecho todo esfuerzo para asegurar que el freidor le llega en condiciones perfectas. A medida que usted lo desempaca, inspeccione cada una de sus partes para detectar si han sufrido algún daño. Si algo llega dañado NO firme el comprobante de transporte. Póngase en contacto con el transportista inmediatamente. El transportista es responsable por un período de 15 días a partir de la fecha de entrega. Verifique la lista de empaque que va junto con el freidor para asegurarse de que ha recibido todas las partes del aparato. Si hace falta alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor a quien compró el freidor.

PRECAUCION

Para evitar daños al equipo no incline o sostenga el freidor en sólo dos de sus roldanas o trate de mover la unidad tirando de las aberturas de ventilación del cañón de la chimenea.

Ubique la garantía del Pitco Frialator y coloque en ella el número de serie del aparato y la fecha en que fue recibido. Encontrará el número de serie en la placa colocada en la cara interior de la puerta. Guarde la tarjeta de garantía en un lugar seguro para referencia futura. NO devuelva la tarjeta a Pitco Frialator.

INSTALACION

Aunque es posible que usted pueda instalar y montar su nuevo freidor, le recomendamos ENFATICAMENTE que contrate la instalación con profesionales calificados. Los profesionales que instalan el aparato conocen los códigos locales de construcción y pueden asegurar que su instalación quedará segura.

ADVERTENCIA

NO obstruya el flujo de combustión y ventilación o las aberturas de aire alrededor del freidor. Es necesario proporcionar la distancia libre adecuada alrededor del aparato para darle servicio y para que el quemador pueda operar apropiadamente. Asegúrese de que se cumplen las distancias libres mínimas que se especifican en este manual.

Distancias Libres para la Instalación

El freidor necesita distancias libres a su alrededor para poder operar apropiadamente. Las distancias libres adecuadas posibilitan el dar servicio a la máquina y permiten la operación del quemador en forma correcta. Las distancias libres que aquí se especifican son para la instalación del aparato en lugares de construcción tanto combustible como no combustible.

	Construcción Combustible	Construcción No - Combustible
Respaldo	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Costados	6 po. (15 cm)	0 po. (0 cm)
Piso - Combustible	9 po. (22,8 cm)	9 po. (22,8 cm)

Además de las distancias libres requeridas para la operación apropiada del freidor, debe haber por lo menos 21 pulgadas (53 cm) de espacio libre de corredor en frente del freidor para instalar o remover el módulo o bandeja de filtro. Además de los espacios libres que requiere la operación correcta de la freidora, debe quedar un espacio de paso libre de por lo menos 50 cm en frente de la freidora que permita la instalación o remoción del filtro del módulo de bandeja.

ADVERTENCIA

El freidor debe estar fijado adecuadamente para evitar que pueda moverse o laderse. El sistema de fijación debe poder evitar movimientos del freidor que puedan salpicar líquidos calientes sobre el personal, los que pueden causar quemaduras o lesiones muy severas. Siempre use guantes a prueba de aceite cuando tenga que mover o manejar equipo o líquidos calientes.

Nivelación

El freidor que usted recibe viene completamente armado. El aparato necesita quedar nivelado una vez que se ha fijado en su lugar. La nivelación del freidor se hace con un par de alicates de bomba de agua. Las roldanas proporcionan la altura necesaria para satisfacer los requisitos de limpieza y asegurar un suministro suficiente de aire al quemador.

- Ajuste la altura y el nivel del freidor ajustando los aparatos de nivelación en la roldana con los alicates de bomba de agua.
- Mueva el freidor a su ubicación definitiva y asegure las roldanas utilizando los mecanismos de cierre en los costados de las roldanas.
- Una vez que la unidad queda en su lugar, verifique su nivelación y haga los ajustes que sean necesarios.

Tipos de Combustible: Cada freidor está equipado para trabajar con un cierto tipo de combustible. El tipo de combustible

CONEXIONDE GAS

Su freidor funcionará en condiciones óptimas siempre que la línea de suministro de gas sea de tamaño suficiente para proporcionar el flujo apropiado de gas. La línea de gas debe instalarse cumpliendo los requisitos de los códigos locales de construcción o los de la edición más reciente de National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. En el Canadá, instale el freidor de acuerdo con CAN/CGA-B149.1 o .2 y los códigos locales de construcción. Los requisitos de tamaño de la línea de gas pueden ser determinados por la compañía local de gas consultando el National Fuel Gas Code, Appendix C, Table C-4 (natural gas) y Table C-16 (propane). La línea de gas debe ser de suficiente tamaño para surtir la cantidad de combustible necesario a todos los artefactos que usan gas, sin pérdida de presión en ninguno de los artefactos.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice en el freidor un tipo de gas que no sea el indicado en la placa de especificaciones. El uso de un tipo de gas que no sea el apropiado causará una operación defectuosa. Si usted desea convertir su freidor a otro tipo de combustible, póngase en contacto con el distribuidor. para el cual el aparato se ha diseñado está indicado en la placa de especificaciones que se encuentra en lado interior de la puerta del freidor.

NOTA

NUNCA use un adaptador para hacer que una línea de suministro de gas de menor diámetro del requerido se ajuste a la conexión del freidor. Esto puede no permitir un flujo de gas suficiente para la operación óptima del quemador lo cual resultaría en un rendimiento bajo del freidor.

Conexión de Gas de Desconexión Rápida

Los freidores de gas equipados con roldanas deben instalarse con conectores que cumplan los requisitos de las ediciones más recientes de Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z223.1 y Addenda Z21.69A. Esta conexión debe incluir un artefacto de desconexión rápida que cumpla los requisitos de la edición más reciente de Standard for Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z223.1. Cuando se instale el artefacto para desconexión rápida también deben instalarse un sistema para limitar el movimiento del freidor. Este sistema debe poder evitar que la línea de gas o el sistema de desconexión rápida puedan estar sujetos a esfuerzos producidos por el movimiento del freidor. El sistema de restricción de movimiento debe fijarse al panel de atrás del freidor.

Pruebas de Escapes y de Presión de la Línea de Suministro del Combustible

El sistema de suministro de combustible debe probarse antes de usar el freidor. En caso de que la línea de combustible se vaya a probar a una presión mayor de ($>$)1/2 PSIG (3.45 kPa) asegúrese de que el freidor se ha desconectado de la línea de suministro. En caso de que la línea de suministro se vaya a probar a una presión igual o menor de (\leq)1/2 PSIG (3.45 kPa), el freidor puede estar conectado a la línea, pero la válvula de gas de la unidad debe estar cerrada. Pruebe todas las conexiones de la línea de gas para detectar escapes usando una solución de agua y jabón cuando se aplica la presión.

CONEXIONELECTRICA

El servicio eléctrico que utilice el freidor debe cumplir todos los códigos locales. En caso de que no haya códigos locales aplicables, consulte el National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 para la instalación del servicio. En Canadá consulte los códigos locales y el CSA Standard C22.1. Los diagramas de alambrado se encuentran dentro de la caja de control del freidor. Los requisitos de potencia del freidor son los siguientes:

	North América	Internacional
Voltaje de Entrada	120VCA, 60Hz	220(o 240) VCA, 50Hz
Corriente para cada freidor	0.5 amps	0.5 amps
Sistema de Filtro UFM	7.0 amps	4.0 amps

El freidor debe estar conectado a tierra de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Si no existe código local aplicable, debe cumplir los de NEC ANSI/NFPA #70-1990. Se aconseja que este suministro de potencia se conecte a un receptáculo de pared activado por el control de ventilación. En esta forma se evita que el freidor pueda ser operado sin encender antes el ventilador.

Cuadro 1-2 Referencias Relativas a Sistemas contra Incendios y de Ventilación.

SISTEMAS DE VENTILACION Y CONTRA INCENDIOS

El nuevo freidor debe tener ventilación apropiada para que pueda funcionar en forma adecuada y segura. Las temperaturas de los gases de salida pueden llegar hasta los 1000°F (537°C) . y, por lo tanto, es muy importante instalar un sistema contra incendios. El sistema de ventilación debe diseñarse de manera que facilite su limpieza. La limpieza frecuente del sistema de ventilación y del freidor reducirán la probabilidad de un incendio. El Cuadro 1-2 muestra una lista de documentos de referencia que pueden servir como guías en el diseño de los sistemas de ventilación y contra incendio. El Cuadro no es necesariamente completo. Se puede obtener información adicional de la CSA International, 8501 E. Pleasant Valley Road, Cleveland, Ohio 44131.

Una ventilación excesiva puede causar corrientes de aire que interfieren con la operación apropiada del piloto y del quemador. Deje un espacio libre de 18 pulgadas (45 cm), por lo menos, entre la ventana de desahogo del cañón de chimenea del freidor y el punto de entrada de la campana de extracción.

PRECAUCION

Asegúrese de que el sistema de ventilación no causa una corriente descendente de aire en la abertura del cañón de chimenea del freidor. Las corrientes descendentes de aire no permiten que el freidor pueda descargar en forma apropiada y causan recalentamiento que puede ocasionar daños permanentes. Los daños causados por corrientes descendentes de aire no están cubiertos bajo la garantía del equipo. NUNCA permita la obstrucción del flujo de combustible o el de la ventilación de salida del cañón de chimenea del freidor. NUNCA coloque ningún objeto encima del área del cañón de chimenea.

APARATO	DOCUMENTO UNDERWRITER'S LABORATORY	DOCUMENTO DEL CODIGO NACIONAL
CAMPANAS DE EXTRACCION	ANSI/UL 710	ANSI/NFPA 96
VENTILADORES DE POTENCIA	ANSI/UL 705	ANSI/NFPA 96
UNIDAD DE FILTRO	ANSI/UL 586 ANSI/UL 900	ANSI/NFPA 96


TIPOS DE EXTINGUIDORES DE INCENDIO Y EQUIPO DE DETECCIÓN DE INCENDIOS

CO ²	ANSI/UL 154	ANSI/NFPA 12
SUBSTANCIA QUIMICA SECA	ANSI/UL 299	ANSI/NFPA 17
AGUA	ANSI/UL 626	ANSI/NFPA 13
ESPUMA	ANSI/UL 8	ANSI/NFPA 11
ROCIADORES	ANSI/UL 199	ANSI/NFPA 13
DETECTORES DE HUMO	ANSI/UL 268	ANSI/NFPA 72
TERMOSTATOS DE DETECCION DE INCENDIOS	ANSI/UL 521	ANSI/NFPA

Verificación de la Presión de Gas

La presión de gas debe medirse en el distribuidor del quemador y debe ser la especificada en la placa de especificaciones montada en la cara interior de la puerta del freidor.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO


- a. Llene el aparato antes de encenderlo.
- b. Gire la válvula de combinación de gas a la posición "ON" (encendido).
- c. **Control de computadora:** Oprima el botón  del panel de control para encender la freidora (ON); la freidora está equipada con un sistema de encendido que no requiere encendido manual y que enciende automáticamente el piloto y calienta el aparato a la temperatura a que se ha graduado.
- d. Volver a encender - Espere 5 minutos antes de tratar de encender nuevamente el piloto para permitir que se disipe el gas que pueda haber quedado en el freidor.

ADVERTENCIA

NO GIRE LA PERILLA DE LA VALVULA DE COMBINACION DE GAS A LA POSICION "ON" (ENCENDIDO), HASTA QUE EL RECIPIENTE NO ESTE COMPLETAMENTE LLENADO DE AGUA O DE GRASA. EL GIRAR LA PERILLA A LA POSICION "ON" CON EL RECIPIENTE VACIO DAÑA EL RECIPIENTE, O SUS COMPONENTES, E INVALIDA LA GARANTIA.

LIMPIEZA INICIAL

Cuando el freidor se despacha de fábrica, muchas de sus partes están cubiertas por una capa delgada de aceite para su protección. Antes de poner el freidor en operación debe limpiarse. Esta limpieza consiste en la remoción de la cubierta de aceite y de cualquier material extraño que se haya acumulado durante el almacenamiento y transporte del equipo. Lleve a cabo esta limpieza en la forma que aquí se describe.

- a. Llene el tanque con agua y añádele un paquete de Limpiador Pitco para Freidor o un detergente suave y gire le botón de la válvula de gas a la posición "ON" (encendido) .
- b. **Control de computadora:** Oprima el botón  del panel de control para encender la freidora (ON). La freidora se pondrá automáticamente en la modalidad de la cual evita el derrame que puede resultar del hervor. **Nota: No desatienda la freidora durante esta operación.** Una vez que la freidora se haya calentado a un temperatura de aproximadamente a 195° F (90° C), déjela operar por 15 minutos para permitir que residuos acumulados en el tanque se ablanden.

NOTA

No deje el freidor desatendido durante la limpieza. Nunca deje que el nivel de agua descienda por debajo de la marca "Min Level" en el respaldo del tanque.

- c. Usando el cepillo de limpieza del freidor, friegue el interior del freidor para remover la capa de protección de aceite.
- d. Una vez terminada la limpieza, apague los quemadores principales del freidor y gire la perilla de la válvula de gas a la posición "OFF" (apagado). Póngase guantes protectores y drene el agua en un recipiente adecuado para agua caliente y viértala al desagüe.
- e. Cuando el tanque se haya enfriado, enjuáguelo completamente con agua fría. Continúe enjuagando el tanque hasta que el limpiador se haya removido completamente.
- f. Usando un paño seco, seque el agua. Tenga cuidado de remover toda el agua, porque cualquier residuo de agua hará que el aceite caliente salpique del freidor.

PRECAUCION

Los tanques hechos de acero dulce deben secarse completamente y cubrirse con aceite para evitar que el tanque se oxide.

- g. Ahora que el tanque ha quedado limpio, se puede proceder a llenarlo y operar el freidor.

ADVERTENCIA

Las unidades de gas instaladas sobre roldanas deben tener un sistema de sujeción.

Este sistema debe estar conectado en todo momento en que el freidor esté conectado al suministro de gas.

Si por cualquier circunstancia se desconecta, se debe volver a conectar.

Llenado del Freidor con Aceite

- a. Asegurese de cerrar completamente la válvula de drenaje.
- b. Llene el freidor con grasa hasta el nivel de aceite indicado en el tablero de salpique del respaldo del tanque de freír.
- c. Una vez que el freidor se ha llenado con grasa, gire el interruptor de potencia de la unidad a la posición ON y permita que se caliente para luego fijar la temperatura..

Apagado del Freidor

Hay dos formas de apagar la operación del freidor, STANDBY (espera) y COMPLETE (completa). La modalidad de espera elimina la capacidad de los quemadores principales del freidor para realizar sus ciclo. El apague completo cierra el suministro de gas al freidor.

Apague el freidor así:

STANDBY Gire el termostato a la posición "OFF" (apagado). Gire la válvula de gas a la posición PILOT. El freidor está ahora en Standby y puede mantenerse en estas condiciones por cortos periodos de tiempo.
NUNCA deje el freidor en Standby de un día para otro.

COMPLETE: Para apagar completamente el freidor, oprima y gire la válvula de gas en la dirección opuesta a las manecillas del reloj para colocarla en la posición "OFF" (apagado). El freidor queda ahora apagado completamente y puede dársele servicio al filtro o puede ser limpiado.

PROCEDIMIENTOS DE FILTRADO

NOTA

Cuando esté trabajando con aceite caliente use siempre guantes aislantes, a prueba de aceite.

ADVERTENCIA

NUCA opere el sistema de filtrado sin el filtro de bolsa o de papel.

NUNCA vacíe el aceite del freidor antes de apagar los quemadores del freidor.

NUNCA almacene la unidad de filtro en ningún otro lugar que no sea la cavidad de filtro del freidor.

- a. Deslice la bandeja del filtro para sacarla. Con cuidado, remueva los residuos que hayan quedado en el filtro. Examine el material del filtro para detectar zonas atascadas o dañadas. Consulte las instrucciones para reemplazar el material del filtro, que se encuentran a continuación de esta sección. Instale nuevamente la bandeja.
- b. Apague el freidor que va a limpiarse, "OFF" (apagado) (consulte la sección de apagado sobre la modalidad de espera o "Standby"). Saque las canastas de los tanques de la freidora. Use el cepillo de limpieza para levantar los coladores tubulares.
- c. Lentamente abra la válvula verde de drenaje que corresponde al tanque que se está limpiando. Si es necesario, use el cepillo de limpieza para remover del drenaje las migajas. Use el cepillo para limpiar los costados del tanque a medida que el aceite va drenando.

ADVERTENCIA

La bandeja del filtro únicamente tiene capacidad para acomodar el aceite de un tanque de freír.

- d. Una vez que el tanque ha quedado vacío, cierre la válvula verde de drenaje. Abra la válvula roja de retorno al tanque que está limpiando. Esto iniciará la acción de la bomba y devolverá el aceite al fondo del tanque de freír.
- e. Cuando se observan burbujas saliendo de la boquilla de retorno del aceite, cierre la válvula roja para apagar la bomba. Si es necesario, añada más aceite al tanque para llevarlo a su nivel original de aceite. El freidor está ahora listo para ser usado.

DRENAJE DE UN TANQUE

El sistema de filtrado se usa también para drenar los freidores. Tendrá que usar guantes aislantes a prueba de aceite y necesitará un recipiente adecuado para aceite de 400°F (204°C).

- a. Gire la boca de drenaje para que esté colocado sobre el recipiente donde se va a verter el aceite.
- b. Abra la válvula de drenaje de perilla verde para drenar el tanque. El aceite drenará al recipiente. Una vez que el recipiente ha quedado lleno o que el tanque ha quedado vacío, cierre la válvula de drenaje verde. Si el recipiente está lleno, repita este paso hasta que el tanque quede vacío.
- c. Después de haber completamente vaciado el tanque, llene el tanque de freír con aceite fresco y vuelva a iniciar la operación del freidor.

ADVERTENCIA

El suministro de energía debe estar desconectado antes de limpiar o dar servicio al aparato.

Preparación del filtro para su uso:

- Deslice la gaveta hacia adelante hasta que se detenga.
- Sujete las manijas izquierda y derecha de la estructura de retención de papel y levántela para retirarla.
- Retire la almohadilla o papel de filtro doblando los bordes hacia adentro a fin de juntar los residuos.
- Levante la malla de soporte de papel hacia afuera del recipiente.
- Ahora se pueden limpiar el recipiente, la malla de soporte de papel y la estructura de retención de papel.

NOTA: Asegúrese de que el recipiente del filtro esté libre de residuos, los cuales podrían evitar que el papel y el anillo de retención se coloquen correctamente.

- Coloque la malla de soporte de papel en la parte inferior del recipiente.
- Coloque la almohadilla o papel de filtro sobre la malla, asegurándose de que haya una cantidad igual de exceso de papel a cada lado.
- Coloque la estructura de retención sobre el papel o almohadilla, asegurándose de que todos los bordes queden presionados hacia abajo de manera uniforme.
- Deslice la gaveta del filtro debajo de la freidora asegurándose de que el tubo de retorno de aceite quede ubicado en su conexión correspondiente.

PRECAUCIÓN:

Sea cuidadoso al usar la varilla de limpieza, ya que puede dañar la válvula de drenaje.

ADVERTENCIA:

La manteca caliente puede causar lesiones personales graves. Tenga cuidado al filtrar o desechar manteca caliente. Use artículos de protección apropiados tales como guantes, mandil, protector facial y mangas.

LIMPIEZA DEL FREIDOR

Diariamente

El freidor debe limpiarse diariamente para mantener su apariencia y rendimiento óptimos. Lleve a cabo todos los días los procedimientos que se describen a continuación.

- a. Limpie cualquier cantidad de grasa que se derrame en el exterior del freidor. Esto debe hacerse con un paño limpio y suave mientras el aceite está todavía tibio.
- b. Use agua tibia con un detergente suave para limpiar las superficies. Tenga cuidado de no introducir agua en la grasa y remueva cualquier cantidad de detergente que quede en el tanque de freír.
- c. Use un polvo de limpieza no abrasivo o una almohadilla para limpiar manchas, si es necesario.

Semanalmente (Hervido)

El freidor debe limpiarse completamente una vez a la semana. Esta limpieza debe incluir el drenaje completo de la sustancia de freír y un hervido en la unidad. Esta es también una buena oportunidad para examinar el material del filtro y detectar daños en él.

PRECAUCION

Apague completamente el freidor cuando va a reemplazar el aceite por agua y cuando la parte de calentamiento de la limpieza se ha terminado. Esto evita que el sistema de calentamiento se encienda durante la operación de drenaje del aceite y llenado con agua.

- a. Drene el aceite del freidor usando los procedimientos de drenaje indicados en el Capítulo 2. Una vez que el aceite se haya bombeado del shuttle de aceite, desconecte la bandeja de filtro y sáquela del freidor.

ADVERTENCIA

No use la bandeja del filtro para drenar el agua de la limpieza. La única forma de remover el líquido de la bandeja del filtro es por medio de la bomba del filtro. No use la bomba del filtro para bombear agua. El agua puede permanecer en las líneas de filtro y mezclarse con aceite caliente durante las operaciones de filtrado, creando problemas.

- b. Remueva la reja de tubos/colador tubular y saque los desperdicios grandes del fondo del tanque de freír. Cierre la válvula de drenaje y llene el tanque de freír con agua con un detergente no cáustico. Para obtener los mejores resultados use Pitco Fryer Cleaner, Parte # P6071397.
- c. Coloque un recipiente grande bajo el drene. Este recipiente será usado para recoger el agua de limpieza. El recipiente debe ser de tamaño suficiente para acomodar todo el agua.
- d. Vuelva a poner en funcionamiento el freidor. Cuando la temperatura del agua alcance los 212°F (100°C), la computadora automáticamente pasará a la modalidad de "BOIL" (Hervor). Para salir de la modalidad de "BOIL" usted tiene que apagar la corriente eléctrica.
- e. Después de que el agua ha alcanzado un hervor lento, apague el freidor. Permita que el líquido en el freidor permanezca por 20 minutos para ablandar depósitos de grasa quemada y carbón. Use el cepillo de freidor para remover residuos del tanque, de los tubos de calentamiento y de las paredes de los costados. Realice luego el procedimiento de limpieza diaria
- f. Drene el agua al recipiente abriendo lentamente la válvula de drenaje de perilla verde.
- g. Seque el tanque con paños limpios de limpieza. Cierre la válvula de drenaje y remueva el recipiente grande.
- h. Llene de nuevo el freidor.

