

MANUAL

INDUSFRITAS®

Fritadeira de operação manual

MAN 03 | Indusfritas mod. 60 e 70 manual | Rev.: 02 | Data: 05/05/2006



MODELOS

0.60 - 0.70



INSTRUÇÕES



①	CHAMINÉ
②	REGISTRO PARA SAÍDA DE ÓLEO
③	REGISTRO PARA SAÍDA DE ÁGUA
④	TERMÔMETRO
⑤	REGISTRO PARA REGULAGEM DOS MAÇARICOS
⑥	REGISTRO PARA REGULAGEM DA CHAMA PILOTO
⑦	LOCAL DE ACENDIMENTO MANUAL DA CHAMA PILOTO (SOMENTE EM CASO DE PANE NO BOTÃO DE ACENDIMENTO)
⑧	REGISTRO DE PRESSÃO DOS MAÇARICOS (VISTO SOMENTE DE BAIXO PARA CIMA)
⑨	BOTÃO DE ACENDIMENTO
⑩	REGISTRO REGULADOR DE PRESSÃO DA CHAMA PILOTO (NÃO MEXER, JA REGULADO DE FÁBRICA)

Operação passo a passo

01º Passo

Abra o registro ② e feche o registro ③

02º Passo

Em um recipiente externo com capacidade para 10 L coloque água, depois coloque o sal e mexa até tornar-se salmoura.

03º Passo

Coloque os 10 L de água com sal (salmoura) na fritadeira. Complete com água até vazar pelo registro ②, depois feche-o.

04º Passo

Despeje o óleo sobre a salmoura, até o nível desejado e aguarde por 10 minutos, para a separação total do óleo da água.

05º Passo

Constatar se o registro ⑤ maçaricos e ⑥ piloto, estão fechados.

06º Passo

Abra o registro do botijão ou cilindro

07º Passo

Abra o registro ⑥ piloto, em seguida aperte o botão de acendimento ⑨. Em caso de pane no botão de acendimento, atei fogo com fósforo no orifício ⑦.

08º Passo

Abra o registro ⑤ maçaricos até que as chamas fiquem firmes e fortes. Obs.: se as chamas ficarem muito fortes ou fracas, você deve regular o registro ⑧, que só pode ser visto de baixo para cima.

09º Passo

Após a regulagem das chamas dos maçaricos, feche o registro ⑥ piloto

10º Passo

Só comece a fritar quando o óleo atingir a temperatura desejada no ④ termômetro, e controle a temperatura pelo registro ⑤ maçaricos.

11º Passo

Para desligar primeiro feche o registro do botijão ou cilindro, e somente após a queima total do gás, feche o registro ⑤ maçaricos.

Manutenção e Limpeza

- Com o óleo totalmente frio, abra o registro superior retirando o óleo.
- Abra o registro inferior para retirar a água com os resíduos.
- Lave com água quente e detergente as partes internas da INDUSFRITAS, enxaguando com água em abundância.
- Proceda a limpeza pelo menos 2 vezes na semana.
- A cada 06 (seis) meses (no mínimo), lavar com detergente e água quente os maçaricos e injetores para descarboniza-los, (pode-se utilizar agulha para limpar o injetor c/ cuidado) desobstrua também os furos do cano da chama piloto.
- Anualmente, estando os retentores (que são de ferro fundido) totalmente frios retire a fuligem acumulada, para evitar o retorno da chama dos maçaricos (usar ar comprimido ou jatos d'água).

Dados Técnicos

QUANTIDADE MÍNIMA DE BOTIJÕES E OU CILINDROS P-45 A SEREM INSTALADOS.

MODELO	CAPACIDADE DE ÓLEO	CAPACIDADE DE ÁGUA	CAPACIDADE DE SAL	QUANTIDADE DE BOTIJÕES 13 Kg	QUANTIDADE DE CILINDRO P-45
0.60	35 litros	10 litros	1Kg	1	-
0.70	30 litros	08 litros	1Kg	1	-

MODELOS E CAPACIDADES DOS EQUIPAMENTOS

MODELO	ÁREA DE FRITURA UTILIZADA	CAPACIDADE DE ÓLEO	CAPACIDADE DE ÁGUA	CAPACIDADE DE SAL	CONSUMO DE GÁS P/ HORA
0.60	1.400 cm ²	35 litros	10 litros	1Kg	800gr
0.70	1.940 cm ²	30 litros	08 litros	1Kg	1.200gr

DADOS TÉCNICOS SOBRE FRITURA

MODELO	TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA FRITURAS (° C)	ABSORÇÃO DE GORDURA VARIAÇÃO % EM PESO
BIFES	185	8-12
PEIXES	185	11-15
CAMARÃO	185	12-17
BATATAS	185	8-12
CHIPS DE BATATA	190	32-40
FRANGO - peças pequenas	185	10-20
FRANGO - peças grandes	177	8-18
CROQUETES	188	12-17
PASTÉIS	188	20-30
FILETS	177	8-12
COSTELETAS	177	8-12

Dicas para obter bom desempenho nas frituras

- Mantenha sempre constante o nível de gordura ou óleo. Ou seja, reponha constantemente a gordura ou óleo absorvido pelo alimento.
- Remova constantemente durante a fritura os resíduos dos alimentos queimados.
- Evite umidade excessiva nos alimentos, escorrendo-os bem, antes de fritá-los.
- Procure fritar peças de tamanhos uniformes. Tamanhos diferentes, mesmo que sejam do mesmo alimento, exigem condições diferentes de fritura.
- Peças pequenas devem ser fritas em temperaturas maiores e em menor tempo, ao contrário das peças grandes.
- Os alimentos devem estar livres de crostas excessivas.

Observação:

- Quando a fritadeira estiver instalada na central de gás ou tanque, regular o manômetro entre 3,2 a 3,6 Kgf/cm².
- Em regiões com temperatura abaixo de 15° C, recomendamos o uso de 02 botijões P-13, instalados simultaneamente.
- Para os demais modelos de fritadeiras, pode-se usar outros tipos de cilindros, como exemplo:
B-190 ou até mesmo tanque.

Acessórios

- Manual de Instruções.
- Chave para retirada dos injetores.
1 jogo de injetores
1 chave alien

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, se consideradas as condições existentes neste manual, pelo prazo de 1 ano (12 meses), a contar da data da nota fiscal de venda.

O conserto ou substituição do produto defeituoso não prorroga o prazo de garantia.

A garantia se restringe exclusivamente ao produto, não incorrendo qualquer responsabilidade sobre danos gerados por mau uso.

Por se tratar de um produto de fácil instalação, a mesma será de responsabilidade do comprador, assim como a limpeza de injetores, maçaricos e etc., e a regulagem do equipamento, quando se fizer necessário (manual de instrução pág. 4 e 5)

A garantia fica automaticamente extinta quando o produto:

- ✍ sofrer danos por instalação incorreta
- ✍ for utilizado em desacordo com as especificações ou recomendações contidas neste manual
- ✍ sofrer danos por acidentes, quedas, transporte ou fenômenos naturais

A INDUSFRIO Indústria de Refrigeração Ltda., reserva-se o direito de modificar as especificações ou introduzir melhorias nos equipamentos, em qualquer época, sem incorrer na obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos anteriormente vendidos.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Modelo:

Data:

N ° De Série:

Nota Fiscal N °

Nome do cliente:

Endereço:

Bairro:

Município

UF:

CEP:

SEGURANÇA

- **Diariamente, antes de ligar a INDUSFRITAS retire o eventual excesso de água abrindo levemente o registro SUPERIOR.**
- **Caso não saia água e sim óleo, significa que não há excesso de água, o registro deverá ser fechado imediatamente.**
- **O excesso de água se dá em função do acúmulo de resíduos das frituras no fundo da INDUSFRITAS, fazendo com que o volume de água venha a subir.**
- **Caso não tirar o excesso d'água, o nível vai subindo fazendo com que a água chegue perto do calor, e assim a mesma irá entrar em ebulição, jogando todo o óleo para fora.**
- **Mantenha sempre o óleo no nível desejado.**
- **Não feche a INDUSFRITAS, com óleo quente.**
- **Para maior segurança deve-se fechar o registro do botijão ao final do expediente.**



INDUSFRIO - INDÚSTRIA DE REFRIGERAÇÃO LTDA.

Av. Brasília, 7000 - Londrina - PR - CEP 86030-280

FONE/FAX: (43) 3325-4114

www.indusfrio.com.br

e-mail: indusfrio@indusfrio.com.br

CNPJ 77.704.120/0001-02 - I.E. 601.13801-80