

# MANUAL

# INDUSFRITAS<sup>®</sup>

Fritadeira de operação manual

MAN 05 | Indusfritas mod. 60F e 70F manual | Rev.: 00 | Data: 01/03/2005



**MODELOS**  
**0.60F - 0.70F**



## INSTRUÇÕES



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

## Operação passo a passo

### 01° Passo

Feche o registro ② .

### 02° Passo

Despeje o óleo até o nível desejado

### 03° Passo

Manter fechado o registro ④ maçaricos e ⑤ piloto.

### 04° Passo

Abra o registro do botijão ou cilindro

### 05° Passo

Abra o registro ⑤ piloto, em seguida aperte o botão de acendimento ⑧. Em caso de pane no botão de acendimento, atee fogo com fósforo No orifício ⑥.

### 06° Passo

Abra o registro ④ maçaricos até que as chamas fiquem firmes e fortes. Obs.: se as chamas ficarem muito fortes ou fracas, você deve regular o registro ⑦ , que só pode ser visto de baixo para cima .

### 07° Passo

Após a regulagem das chamas dos maçaricos, feche o registro ⑤ piloto

### 08° Passo

Só comece a fritar quando o óleo atingir a temperatura desejada no ③ termômetro, e controle a temperatura pelo registro ④ maçaricos.

### 09° Passo

Para desligar primeiro feche o registro do botijão ou cilindro, e somente após a queima total do gás, feche o registro ④ maçaricos.

## Manunteção 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
0.60F	20 litros	0 litros	0Kg	1	-
0.70F	20 litros	0 litros	0Kg	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
0.60F	1.400 cm <sup>2</sup>	35 litros	0 litros	0Kg	800gr
0.70F	1.940 cm <sup>2</sup>	20 litros	0 litros	0Kg	1.200gr

## DADOS TÉCNICOS SOBRE FRITURA

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

## Observação:

- Quando a fritadeira estiver instalada na central de gás ou tanque, regular o manômetro entre 3,2 a 3,6 Kg/cm<sup>2</sup>.
- Em regiões com temperatura abaixo de 15° C, recomendamos o uso de 02 botijões P-13, instalados simultaneamente.

## 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.

## 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

- **Caso não saia água e sim óleo, significa que não há excesso de água, o registro deverá ser fechado imediatamente.**
- **Mantenha sempre o óleo no nível desejado.**
- **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