

Consejos para el manejo de freidoras en períodos de producción variable

Debido al COVID-19, sus niveles de producción podrían variar más que durante las operaciones normales

Consejos rápidos para el uso de aceite durante bajo volumen de freído:



Durante las épocas en las que se requiera freír con un volumen de producto más bajo, el aceite se degrada más rápidamente. Esto se debe a que el aceite permanece más tiempo expuesto al aire y al calor pero no se utiliza.

- ✓ Baje la temperatura de la freidora o apáguela durante períodos de poco o ningún volumen
- ✓ Si apaga la freidora, cúbrala la tina o cuba para evitar la exposición al aire.
- ✓ Continúe filtrando según sus necesidades, pero como mínimo una vez al día.
- ✓ Retire las partículas del aceite con frecuencia. Recomendamos que lo haga después de cada lote de comida.

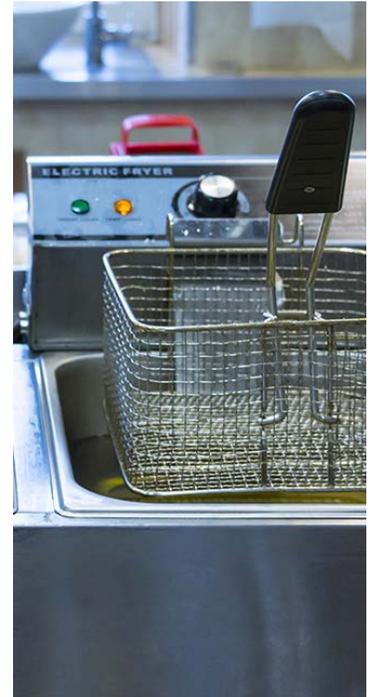


Si tiene varias tinas, considere la posibilidad de desactivar una o varias.

Consejos rápidos para el manejo del aceite si tiene que cerrar por un período corto:



- ✓ Filtre y drene el aceite de las freidoras. Limpie las tinas o cubas de acuerdo con sus procedimientos normales y cúbralas.
 - **Aceite fresco:** fíltrelo, escúrralo y guárdelo en un recipiente cerrado y hermético. Etiquételo, póngale fecha y almacene en el refrigerador o nevera para ayudar a conservarlo.
 - **Aceite usado (al final de su vida útil para freír):** deséchelo siguiendo los procedimientos normales.
- ✓ En el caso de recipientes de aceite que no estén abiertos (recipiente sellado), métalos en el refrigerador o nevera para ayudar a conservarlos.
- ✓ Asegúrese de que los códigos de lote con las fechas de producción siguen siendo visibles y vuelva a etiquetarlos si es necesario.



Si se ve obligado a cerrar inesperadamente sin mucho tiempo de preparación:



- ✓ Revise que todas las tinas/cubas estén apagadas y cúbralas con bandejas o charolas metálicas si no tiene tapas para la freidora.
- ✓ Meta todos los recipientes de aceite sin abrir en el refrigerador o nevera.

Consejos rápidos para reanudar las actividades de freído/fritura después de un período:



- ✓ Saque todos los recipientes de aceite sin sellar del refrigerador o nevera.
 - Los aceites mezclados con una porción hidrogenada pueden presentar separación y algunos sólidos.
 - El aceite 100% líquido puede parecer un gel.
 - Si observa lo anterior, esto es normal y el aceite se puede usar con seguridad.
- ✓ Deje que los recipientes se calienten hasta temperatura ambiente y agítelos suavemente para que se puedan verter de nuevo.
- ✓ Si hay aceite en las tinas de la freidora que no se drene, es necesario que se drene y se descargue.
- ✓ Verifica la calidad del aceite con el método de tu preferencia (Equipo para TPM, tiras reactivas, etc.) antes de reanudar actividades.

Si tiene alguna pregunta, llame a su gerente de ventas.