cozil

MANUAL FRITADEIRA

Operação, Instalação e Segurança.

Power Line

Cocção linha 900

FTEPL-45

FRITADEIRAS DIGITAIS COZIL

Índice

Pag.	Descrição
03	Saudações
04	Identificação Fritadeiras Elétricas
05	Identificação de litragem de óleo das fritadeiras Elétricas
05	Advertências.
06	Manuseio e Limpeza.
09	Modelo com controlador Full Gauge MT 622 Ajuste da temperatura e tempo de processo
11	Temporizador de processo Bloqueio de funções
12	Visualização do display do controlador Registro de mínima e máxima Mapa de funções facilitadas
13	Sinalização de erros e alarmes.
14	Advertências das Normas Pertinentes. Cuidados especiais.
15	Tensão e aterramento do comando dos modelos a gás
16	Descarte
17	Informações ambientais Etiquetagem
18	Termo de Garantia
18	Em caso de incêndio
20	Como fritar com qualidade nas fritadeiras Cozil. Conservação do óleo.

As Fritadeiras Cozil são projetadas para funcionar com gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou NT (Gás Natural). Porém saem de fabrica ajustada para funcionar somente em um tipo de gás conforme pedido. Caso seja constatada a incompatibilidade da fritadeira com o sistema de fornecimento de gás, a inversão de GLP para GN (ou vice-versa) só poderá ser feto pelo agente autorizado ou fabricante mediante a troca dos componentes como válvulas e injetores de acordo com as especificações do projeto.

PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade Cozil. Nossos produtos são fabricados para fazer parte de seu dia a dia proporcionando conforto, segurança e produção.

A Cozil é uma das mais tradicionais e conceituosas empresas no país no ramo de cozinhas profissionais, e preza pela qualidade e durabilidade de seus produtos, bem como, pela total satisfação dos seus consumidores.

Esperamos manter sua preferência pela marca Cozil, sempre que precisar de equipamentos de alta tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a Cozil.

Neste manual você encontrará todas as informações necessárias para uso, segurança preservação de seu equipamento.

RESPONSABILIDADE

Este manual é dedicado aos responsáveis e operadores das fritadeiras, devendo ficar a disposição para consulta sempre que necessário.

É obrigatória a leitura deste manual por parte dos operadores, mesmo aqueles que já têm experiência, devem passar por reciclagem.

No final deste manual encontra-se o Termo De Garantia e Responsabilidades, como também a etiqueta de identificação do equipamento.

As Fritadeiras devem ser instaladas por um profissional qualificado, nos modelos a gás devem ser verificadas as chamas dos queimadores, se estiverem amarela ou muito baixa, devera ser ajustado às regulagens do queimadores. Isso só pode ser feito por um técnico.

Não tente instalar ou regular as Fritadeiras, não deixe que curiosos façam isso, na maioria das vezes dependendo da pressão do gás, distancia e bitola da linha de distribuição à regulagem de fabrica pode ser afetada, tendo a fritadeira que passar por ajuste.

A venda da fritadeira com “Instalação por conta do cliente” não significa que o mesmo tenha que instalar, mas contratar um profissional para fazer a instalação. Venda e instalação por conta da Cozil, os ajustes são feitos na instalação.

FRITADEIRAS DIGITAIS COZIL

As Fritadeiras digitais Cozil foram desenvolvidas com comandos básicos simples para facilitar a operação. Com dois displays e teclas definidas semelhantes a comandos já conhecidos em equipamentos de cocção, esta fritadeira de fácil manuseio integra o que há de mais moderno em monitoramento digital.

Disponíveis nas potencias abaixo, identifique o modelo na etiqueta da fritadeira, e providencie a instalação conforme tabela.

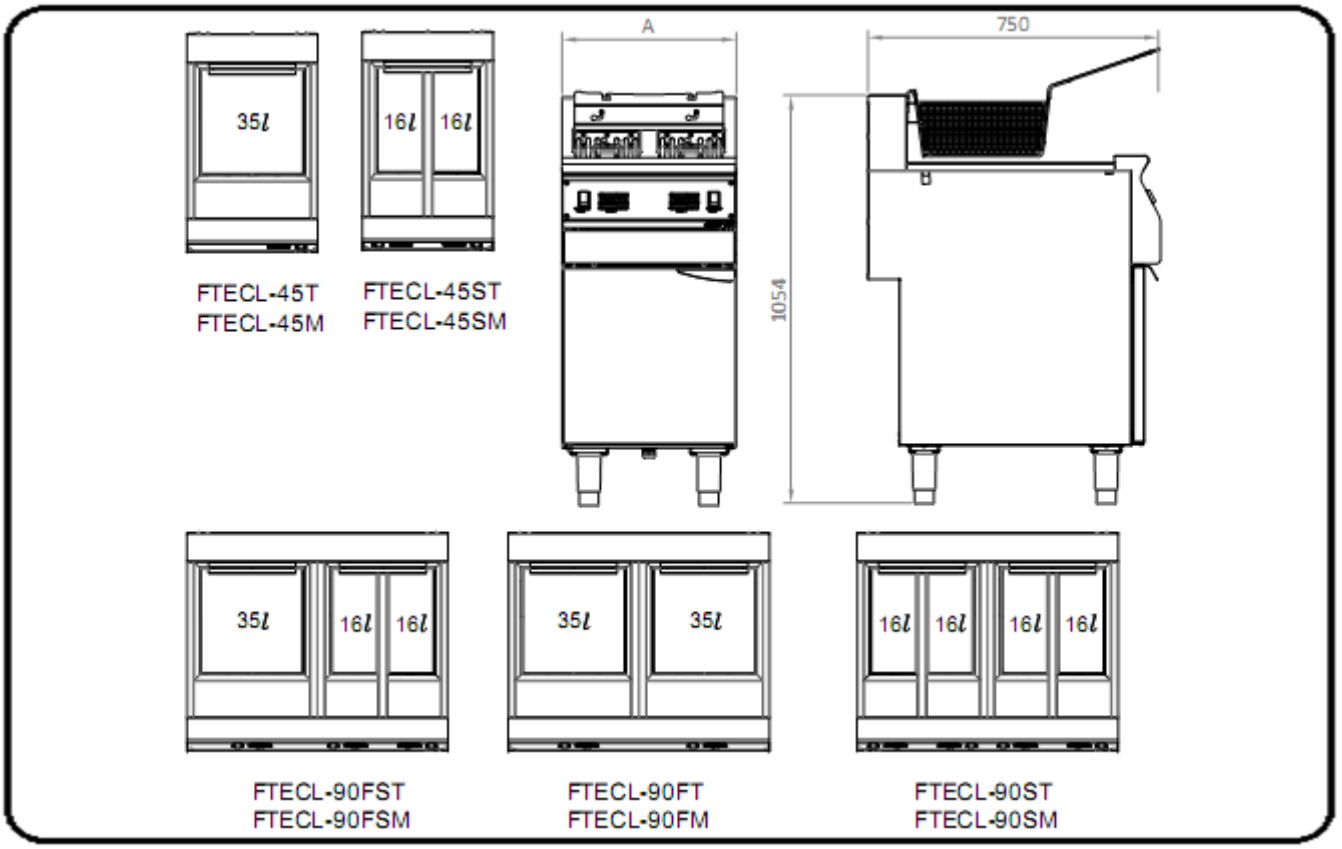
IDENTIFICAÇÃO FRITADEIRAS ELÉTRICAS

POTENCIA kW	TENSÃO V~	CORRENTE A.	CABO MM²	TOMADA STECK	DISJUNTOR / DR STECK
15	220 v	68A	16	125A	80A/4P/30mA
15	220 v Trif.	39A	6	63A	50A
15	380 v Trif.	23A	4	63A	32A
30	220 v Trif.	79A	25	125A	100A/4P/30mA
30	380 v Trif.	46A	10	63A	63A

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (litros)	Cubas	Potência kW	Tensão (V)
FTECL-45T	450x750x1060	35	1	15	220 Trif.
FTECL-45M	450x750x1060	35	1	15	220 Monof.
FTECL-45ST	450x750x1060	32	2	15	220 Trif.
FTECL-45SM	450x750x1060	32	2	15	220 Monof.
FTECL-90FST	900x750x1060	67	3	30	220 Trif.
FTECL-90FSM	900x750x1060	67	3	30	220 Monof.
FTECL-90FT	900x750x1060	70	2	30	220 Trif.
FTECL-90FM	900x750x1060	70	2	30	220 Monof.
FTECL-90ST	900x750x1060	64	4	30	220 Trif.
FTECL-90SM	900x750x1060	64	4	30	220 Monof.
Alimentação elétrica: tensão 220V Monofásico, 220V Trifásico ou 380V Trifásico, 60Hz					

- A tabela usa como referencia plugs, tomadas e disjuntores Steck.
- As tomadas são de corrente padrão da marca Steck.
- Tensão monofásica com pinos 2P+T
- Tensão trifásica com pinos 3P+T
- As tomadas devem ser brindadas e de sobrepor.
  NOTA Plugs e tomadas Steck não acompanham as fritadeiras.

IDENTIFICAÇÃO DE LITRAGEM DAS FRITADEIRAS ELÉTRICAS



Medidas e capacidade das cubas em litros de óleo (A = 450 mm)

Este equipamento deve ser instalado por profissional qualificado, tem que ser purgado antes de acender os queimadores. Caso contrário o ar na rede não vai deixar o piloto acender no tempo correto.

Verifique se não há vazamento de gás antes do teste com a fritadeira, se for elétrica verifique se a tomada não esta com folga e se esta bem vedada. Antes do uso devem ser verificados todos os sistemas se estão de acordo com as especificações representadas neste manual.

Não deixe o cabo de força ou o flexível comprido a fim de ficar sobre o chão. Só use flexível latonado sem a presença de mangueira de borracha em sua parte interna.

Verifique se a tensão é compatível, verifique se o gás codiz com as informações da etiqueta da fritadeira GN ou GLP.

Não faça nenhum teste com a fritadeira sem água na cuba, pois a cuba, resistências ou os queimadores podem ser danificados irreversivelmente.

O cliente deve informar ao adquirir a fritadeira se a mesma é para uso com óleo, gordura vegetal hidrogenada ou banha animal. A fritadeira para gorduras também pode funcionar com óleo, porém a de óleo não pode funcionar com gorduras sobre risco de incêndio.

MANUSEIO E LIMPEZA

Após a instalação, com a fritadeira liberada para uso independente de ser a gás ou elétrica, existe no compartimento inferior um fecho de esfera para cada tanque. (Figuras 03 e Figura 04). Com a haste do fecho na posição horizontal o fecho esta aberto, com a haste para baixo (conforme as figuras 03 e 04) esta fechado.

Figura 03

Figura 04

Figura 05

Figura 06

Lave o tanque da fritadeira com detergente neutro, em seguida retira a água pelo fecho colocando o tubo prolongador conforme a Figura 05.

O tubo prolongador serve não só para retirar a água da lavagem como também para drenar o óleo do tanque. É um acessório que acompanha a fritadeira, e quando não esta em uso deve ficar no suporte ao lado da cabine conforme a Figura 06.

Faça o mesmo procedimento tanto com o modelo a Gás ou com o modelo Elétrico, neste ultimo, mantenha as resistências levantadas (Figura 07) encaixando as hastes das resistências no suporte (Figura 08).

Figuras 07

Figura 08

Dependendo do encrustamento pode ser colocada água com detergente até o nível, depois ligue a fritadeira para ferver, durante a fervura retire a água por baixo e coloque encima de volta no cesto. Esse procedimento é porque a água não esquenta embaixo, deve ser repetido até dissolver a sujeira embaixo dos queimadores para os modelos a gás. Drene a água e repeita o processo se for o caso. Pode ser usado desincrustante para remover gorduras.

Após o procedimento de limpeza, seque bem a fritadeira com um Perfect, (não use pano) deixe secar naturalmente para sair à umidade, depois tampe e estará pronto par uso. Com a fritadeira pronta para uso, coloque óleo ate o nível indicado na marcação do tanque **Figura 09.**

Figura 09

Não deve ser usado jato de água para limpeza da fritadeira, principalmente sobre o painel dos comandos elétricos e registros de gás nos compartimentos internos da fritadeira.

Não coloque água embaixo na zona fria, esta fritadeira não foi projetada para funcionar com água. Não coloque gordura vegetal hidrogenada ou Banha diretamente na fritadeira, Não exceda o nível de óleo.

Para uso com gordura vegetal hidrogenada, Banha etc. Em uma fritadeira não apropriada, derreta primeiro em uma panela, depois coloque imediatamente no tanque da fritadeira ligando em seguida. Ajuste a temperatura para 170° C, para melhor durabilidade da Gordura.

Ao término da fritura, deixe a gordura esfriar até 40°C, usando EPI retire e coloque em outra panela para que a mesma não se solidifique no tanque da fritadeira.

FRITADEIRAS DIGITAIS COM CONTROLADORES FULL GAUGE

Abaixo dados referentes à parametrização completa, porém algumas fritadeiras podem apresentar menos recursos do que os mencionados aqui, recursos que existem, mas podem estar ocultos ou desabilitados por causa do tipo de aplicação do equipamento.

INTERFACE DO CONTROLADOR, IDENTIFICAÇÃO DAS TECLAS.

1	Tecla Set
2	Tecla de Menu Facilitado
3	Led de indicação de acionamento da saída OUT1
4	Led de indicação de acionamento da saída OUT2
5	Led de indicação de acionamento do buzzer interno
6	Led de indicação temporizador de processo
7	Led de indicação de bloqueio de funções
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Diminui

SET	Pressionada 2 segundos: Ajuste de setpoint ou troca de receita.
SET	Toque curto: Inibe alarme e buzzer (caso estejam acionados).
▲	Toque curto: Exibição das temperaturas mínima e máxima.
SET	Toque curto: Com temporizador de processo acionado - Alterna exibição entre temperatura e tempo restante.
▼	Toque curto: Início de processo.
▲	Toque curto: Fim de processo.

AJUSTE DA TEMPERATURA E TEMPO DE PROCESSO.

- Mantenha pressionada a tecla SET por dois segundos, até aparecer a mensagem [SEt];
- Então aparecerá a mensagem [SP1] e será possível o ajuste do setpoint do estágio 1;
- Utilize as teclas ▼ ou ▲ para alterar o valor, e pressione SET para confirmar.

Em seguida será possível fazer o ajuste do setpoint do estágio 2 [SP2] e o tempo de processo ([tMr]).

Nota 1: O ajuste do setpoint do estágio 2 apenas pode ser configurado se estiver ajustado para atuar como termostato (F28 = 0 ou 1).

Nota 2: Caso F49=4, será possível configurar um tempo de processo para cada temporizador, identificados pela mensagem [tMr1], [tMr2], [tMr3] e [tMr4].

Se configurado para utilizar receitas (F03=[YES]):

Cada receita pode ser configurada para utilizar valores distintos para o setpoint, histerese do estágio 1

e o tempo de processo. Para selecionar a receita:
- Mantenha pressionada a tecla SET por dois segundos, até aparecer a mensagem SEt e SP1 ;
- Então aparecerá a receita atualmente selecionada.
- Utilize as teclas ▼ ou ▲ para selecionar qual das 5 receitas será utilizada:

rc1 - Receita 1;
rc2 - Receita 2;
rc3 - Receita 3;
rc4 - Receita 4;
rc5 - Receita 5.

Para confirmar a seleção, pressione SET .
Em seguida será possível fazer o ajuste do setpoint do estágio 2 SP2 , caso esteja configurado para funcionar como termostato (F28 = 0 ou 1).
Nota 1: Os valores das funções de cada receita são configurados no menu de parâmetros.
Nota 2: As receitas configuram apenas o tempo no primeiro contador. No caso de F49=4, poderá ser configurado manualmente apenas o valor de tMr2 , tMr3 e tMr4 .

TEMPORIZADOR DE PROCESSO

O temporizador de processo é um contador de tempo. Ele é iniciado manualmente, após o fim do tempo programado exibe a mensagem End no display, se F49=0. Se for F49=1, 2, 3 ou 4, o controlador estará operando com 4 contadores de tempo, cada um operado por uma entrada digital. Dessa forma, a mensagem exibida ao final da contagem de tempo por cada temporizador será End1 , End2 , End3 e End4 .
Através da função F48, o instrumento pode ser configurado para emitir um alarme sonoro no fim do tempo de processo.

BLOQUEIO DE FUNÇÕES.

Por motivos de segurança este controlador disponibiliza o recurso de bloqueio de funções. Com essa configuração ativada, o setpoint e os demais parâmetros estão protegidos contra alterações indevidas. Entretanto, os mesmos podem ser visualizados. Nesta condição, ao tentar alterar esses valores será exibida a mensagem LOC no display. Para efetuar o bloqueio das funções é preciso, primeiramente, que o parâmetro " FS1 **- Tempo para bloqueio de funções** " esteja configurado com o valor superior a 14 (abaixo do valor 15, é exibido no corresponde a não permitir o bloqueio das funções). Com a tecla ▲ (toque curto), selecione 🔒 , em seguida pressione SET (toque curto), após mantenha pressionada a tecla ▼ até aparecer LOC . Ao soltar a tecla, será exibida a mensagem On .

Para desbloquear, desligue o controlador e volte a ligá-lo com a tecla ▼ pressionada. Mantenha a tecla pressionada até que a mensagem [LOC] apareça. Ao solta-lá, a mensagem [OFF] será exibida no display.

ALTERANDO A VISUALIZAÇÃO DURANTE O PROCESSO DE FRITURA.

Com o temporizador de processo em andamento, pressione a tecla SET (toque curto) para alternar a informação na tela entre a temperatura e o tempo restante de cada processo.

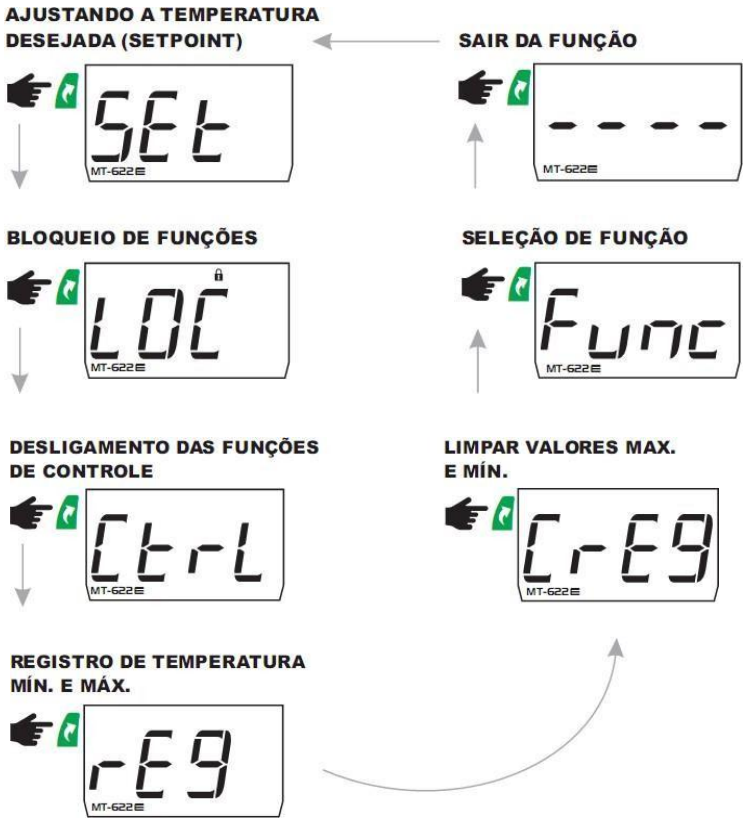
[tEMP] - Temperatura
[tMr1] - Tempo restante do processo 1
[tMr2] - Tempo restante do processo 2
[tMr3] - Tempo restante do processo 3
[tMr4] - Tempo restante do processo 4

REGISTRO DE TEMPERATURA MÍNIMA E MÁXIMA.

Pressionando a tecla ▲ ou também pelo menu facilitado (ver capítulo 6), aparecerá a mensagem [rE9] e em seguida as temperaturas mínimas e máximas registradas.
Para apagar os valores mínimos e máximos atuais, pressione a tecla (toque curto), até que a mensagem [CrE9] seja exibida. Pressione a tecla SET para confirmar.

MAPA DE FUNÇÕES FACILITADAS

Apertando a tecla , é possível navegar através dos menus de função.



SINALIZAÇÕES DO DISPLAY DO CONTROLADOR

Err	Sensor danificado, desconectado ou temperatura fora da faixa.
CtrL On	Funções de controle ligadas.
CtrL OFF	Funções de controle desligadas.
LOC On	Bloqueio de funções.
LOC OFF	Desbloqueio de funções.
StA1 StA2 StA3 StA4	Início do tempo de processo.
End1 End2 End3 End4	Fim do tempo de processo.
tMr1 tMr2 tMr3 tMr4	Tempo restante do processo.

Ao contrario do Painel das fritadeiras para Fast Food que e a prova de água, o painel da fritadeira com controladores Full Gauge possui grau de proteção IP 65 nos controladores, mas a controlador / painel é possível infiltrar água, portanto não use jato de água neste painel.

ADVERTÊNCIA

Não movimente ou arraste a fritadeira estando com óleo quente, não manuseie ou drene se o óleo estiver acima de 38°C.

Em uma eventual combustão (incêndio) nunca jogue água! Abafe ou use extintor de pó químico ou gás carbônico.

Não vire ou arraste o equipamento nestas condições.

Havendo necessidade de mexer na Fritadeira ou em seus componentes internos, acione a Assistência Técnica ou contrate um Profissional Habilitado, não desmonte ou remova as tampas para ter acesso aos componentes de forma alguma. Não ignore os avisos de segurança nas etiquetas do equipamento. Ante de chamar a assistência técnica, verifique se não há disjuntor desligado.

O Fritadeira não perderá a garantia caso seja efetuada uma limpeza ou regulagem das chamas, (manutenção preventiva) desde que seja realizada por pessoas Habilitadas.

Esta fritadeira não pode ser operada por menor de idade (principalmente crianças), e não sedestina a utilização por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Também não pode ser operado por pessoas sem experiência ou conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou esteja sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

É proibida a presença de crianças nas proximidades das Fritadeiras em uso. Esta Fritadeira não deve ser usada para aquecer ou derreter produtos químicos ou explosivos. Não utilize para qualquer outro fim, que não seja para a qual foi projetada.

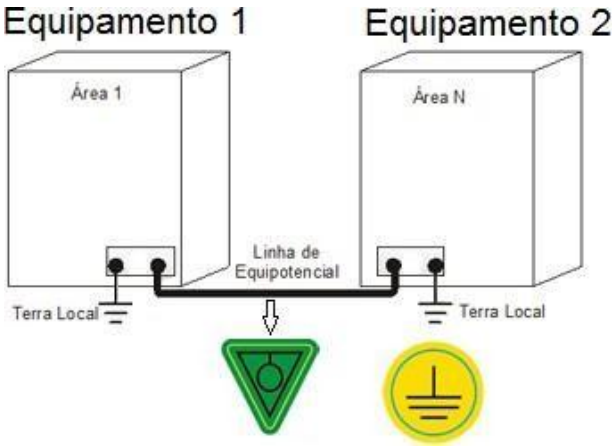
TENSÃO E ATERRAMENTO PARA O COMANDO DE FRITADEIRAS A GÁS:

Verifique na placa de identificação da fritadeira ou na etiqueta vermelha no cabo de alimentação a tensão de trabalho. A tensão admissível na rede elétrica deve estar dentro da faixa indicada na tabela a seguir:

Tabela de oscilação da tensão do comando das fritadeiras a gas.

Tensão do aparelho	Limite de tensão mínimo	Limite de tensão máximo
127V	104V	140V
220V	198V	242V

Se a fritadeira não estiver devidamente aterrada, não use! Havendo mais de um fritadeira com comandos elétricos providencie a linha equipotencial usando os parafusos com as etiquetas verdes para conexões do terminal, use o parafuso com a etiqueta amarela para um aterramento adicional caso seja necessário.



Nunca conecte o seu fritadeira através de extensões ou adaptadores com outro eletrodoméstico na mesma tomada. Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento da fritadeira e resultando em acidentes com fogo. Use tomada individual.
O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos à saúde dos usuários. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

TEMPERATURA AMBIENTE

Este fritadeira foi projetado para funcionar em ambientes abertos, em lugares fechados sem troca de ar ambiente, deve ser instalado sobre esta fritadeira um sistema de exaustão para retirada dogás queimado. O uso desta fritadeira em lugares fechados e sem troca de ar ambiente pode ser prejudicial à saúde por excesso de monóxido de carbono (CO^2). Os equipamentos possuem grau de proteção contra penetração de água IPX4, projetado e testado em classe climática 4 (35°/70% U.R.).

COMO DESCARTAR SEU EQUIPAMENTO ANTIGO.

Fritadeiras fora de uso ou abandonadas podem ser perigosas, em especial para as crianças, pois podem brincar com o equipamento, correndo risco de acidentes.

Antes de descartar a fritadeira proceda conforme abaixo:

- Corte o cabo de alimentação.
- Lave bem para não contaminar o solo com gordura.
- Retire componentes elétricos.
- Faça furos para não acumular água no tanque.
- Em exposição por longos períodos mantenha coberta para não acumular água.
- Destine o equipamento a recicladores profissionais.

Gabinete e resistências Aço.

Destine cada material para o descarte correto.

Manual de instruções e embalagem Papel

Azul	Papel/Papelão
Vermelho	Pláticos
Verde	Vidro
Amerelo	Metal
Laranja	Residuos Perigosos
Branco	Ambulatorial
Preto	Madeira
Cinza	Comum

Separe os materiais para reciclagem de forma correta.

INFORMAÇÃO AMBIENTAL:

A COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA. Comercializa produtos que atendem à legislação que regula a restrição e controle de substâncias nocivas ao meio ambiente. Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados. Assim, ao descartar aembalagem separe-a para que seja coletada por recicladores. Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando o atendimento à legislação local.

SIMBOLOGIA E ETIQUETAGEM.

Símbolo “advertências de segurança” não ignore as recomendações com este símbolo

Símbolo “equipotencial” Possibilita o aterramento em conjunto de vários equipamentos.

Símbolo de “Terra” Ponto de conexão do aterramento do equipamento.

Símbolo “Raio” Tampas de compartimentos e quadros dos sistemas elétricos, contem cargas vivas eletrificadas mesmo com o equipamento desligado, mas conectado a tomada.

Etiqueta de orientação à leitura do manual de instruções.

Etiqueta de indicação para não usar jato de água no equipamento ou sobre os painéis elétricos

Acima etiquetas de orientação e responsabilidades com o uso dos equipamentos

É de responsabilidade do cliente; Permitir a operação deste equipamento somente por profissional treinado capacitado. Este equipamento exige monitoramento durante a operação, e verificação se esta realmente desligada quando fora de uso. A Cozil não se responsabiliza por nenhum acidente (de qualquer tipo) causado por este equipamento, cabendo ao responsável a exigência dos conhecimentos básicos por parte do operador, que deverá tem ciência das advertências contidas neste manual, bem como treinamento adequado e o uso de EPI (equipamentos de proteção individual).

TERMO DE GARANTIA

A Cozil Equipamentos Industriais garante seus produtos contra defeito de ***fabricação*** por um período de 12 meses***, componentes eletrônicos*** 3 meses. A garantia é contada a partir da data da emissão da nota fiscal de venda, e não da instalação, conforme condições abaixo.

Condições gerais: A garantia dos equipamentos dentro do prazo estabelecido é de responsabilidade da Cozil, ficando qualquer causa ou defeito ***condicionado a análise*** por parte da Assistência Técnica e seus Credenciados.

A garantia só será válida desde que efetuada pela Cozil e seus Credenciados, ou autorizado à manutenção por terceiros. Para equipamentos que requer montagem ou instalação a garantia só será valida se for executada pela Cozil ou seus credenciados (Veja contrato de vendas).

Para todos os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico será cobrada. O deslocamento para regiões fora da faixa de atuação da rede credenciada será cobrado por Km rodado, mais a visita do técnico conforme combinado entre partes. Todo equipamento remetido a fabrica para conserto em garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia. Porém as despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

Para todos os equipamentos em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar uma vistoria prévia para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados, riscos etc. É de responsabilidade do cliente a verificação do equipamento na hora do recebimento incondicionalmente. A partir da entrega, danos de qualquer natureza não serão mais cobertos pela garantia (Inclusive falta de acessórios e vidros).

Não incluem na garantia defeitos ou danos causados por fenômenos naturais, vândalos, furtos, roubos ou por qualquer tipo de animais ou pragas.

A garantia não cobre qualquer manutenção efetuada sem o conhecimento ou autorização por parte da Assistência Técnica, defeitos causados por mau uso, uso do equipamento para produtos impróprios, fora da faixa especifica, falta de manutenção preventiva ou ambiente muito quente sem troca de calor.

A Cozil não executa pela garantia manutenção de limpeza ou desencrostamento de gordura, qualquer defeito causado por este tipo de sujeira não será coberto pela garantia.

A Cozil não autoriza nenhuma modificação ou adaptação em seus equipamentos, nem terceiros executar tais serviços em seu nome, exceto se realizados nas dependências da Cozil ou por seus credenciados mediante autorização por escrito.

Responsabilidade: A Cozil atende conforme as normas do *Código Do Consumidor*, porém este atendimento é restrito ao horário comercial. Após este horário, fins de semana ou feriados não há expediente para atendimento (exceto se contratado atendimento extra com a Assistência Técnica ou seus credenciados).

INCÊNDIO

Em caso de fogo, não use extintor de água, use somente extintor de gás carbônico (CO^2). Não tente arrastar o equipamento em chamas, se virar pode alastrar as chamas.

Desligue os disjuntores elétricos e feche a alimentação da rede de gás.

JAMAIS JOGUE ÁGUA NA FRITADEIRA EM CHAMAS, POIS PODE HAVER EXPLOSÃO COM A REAÇÃO DA ÁGUA COM O ÓLEO.

COMO FRITAR COM QUALIDADE E PRODUÇÃO NAS FRITADEIRAS COZIL

Não existe uma regra quanto à temperatura e tempo para fritura de qualquer tipo. A temperatura e o tempo dependem muito da qualidade do produto, temperatura ao ser emergido no óleo, rendimento do equipamento, tipo do equipamento, combustível (gás ou elétrica) etc.

Porém pode-se criar umas regras que além de agregar qualidade aos produtos, agiliza a produção. Primeiro determine a temperatura da Fritadeira, muito quente pode dourar muito por fora e ficar cru ou cozido por dentro, temperatura muito baixa podem encharcar mais os produtos. Escolha uma temperatura ideal e adequada para todos os produtos. Pode-se começar com 170 °C, variando entre 170°C e 185°C.

Se estiver usando Gordura Hidrogenada lembre-se que a ANVISA determina a temperatura máxima de 185°C para este tipo gordura.

Determine a temperatura de armazenamento de todos os produtos a serem fritos, tipo -18°C. Determinado as temperaturas, isso valera como regra de produção, a única diferença entre os produtos serão os tempos de frituras. Exemplo: Batatas fritas 2.5 minutos, coxinha 4 minutos, kibe 3 minutos etc.

Crie uma tabela de tempos para cada produto, isso já é usado em lojas de Fast&food. Escolha e não fique trocando fornecedor, produtos de marcas diferentes podem alterar a tabela.

CONSERVAÇÃO DO ÓLEO

Deve-se manter o óleo o mais limpo possível retirando os restos do produto e filtrando o óleo todos os dias antes das operações. A temperatura do óleo não deve ultrapassar os 185°C, caso contrario a vida útil será reduzida. Assim prolonga-se o prazo de vida útil do óleo.

O óleo deve ser substituído quando, a 180°C *começa a exalar fumo* ou formar espuma, quando começar a ficar castanho escuro. Nunca misture dois tipos de óleo. Quando o renovar, faça-o na totalidade.

Se durante as operações de frituras ocorrerem intervalos prolongados, diminua o Set Point no controlador digital para uma temperatura de 100°C (durante esses períodos), prolongando assim o prazo de vida útil do óleo.

Para uso com gordura vegetal hidrogenada, Banha etc. Derreta primeiro em uma panela, depois coloque imediatamente no tanque da fritadeira ligando em seguida. Ajuste a temperatura para 170° C, para melhor durabilidade da Gordura.

Ao término da fritura, deixe a gordura esfriar até 40°C, usando EPI retire e coloque em outra panela para que a mesma não se solidifique no tanque da fritadeira.

É importante que fora de uso a fritadeira com óleo fique tampada. Havendo condições, jamais permita que o óleo uma vez aquecido esfrie a temperatura ambiente até que seja descartado. Para isso retire-o da fritadeira com temperatura mínima de 40°C e coloque em uma estufa regulada para 60°C. Este procedimento dobra a vida útil do óleo. Em temperatura ambiente o óleo absorve umidade do ar carbonizando mais cedo do que deveria.

1 BATATAS CONGELADAS

Conservar as batatas congeladas no congelador ou no freezer a uma temperatura de -18°C. As batatas que são retiradas do congelador descongelam rapidamente e depois de descongeladas produzem água. Elas devem sair direto do freezer para a fritadeira.

Para obter uma fritura correta das batatas congeladas, deve-se utilizar o óleo a temperatura mínima de 170°C e máxima de 185°C. (Ou conforme a tabela determinada como dito entes)

Para evitar que a temperatura do óleo desça recomenda-se que o cesto esteja preenchido, no máximo, até a metade. 1 quilo de batatas para 10 litros é uma boa relação. Nas condições acima indicadas, o tempo de fritura pode ser determinado observando a cor das batatas. O cesto deve ser sacudido regularmente durante afritura, mas fora do óleo. Evite sacudir o cesto dentro do óleo, isso pode gerar espuma.

Depois de fritar as batatas não se deve deixar o cesto no suporte em cima do óleo para escorrer, isso para evitar que as batatas fiquem moles. Não é aconselhável fritar as batatas uma segunda vez, porque nessa altura, elas ficarão mais gordurosas.

Quando se transportam batatas fritas numa embalagem fechada, deve-se perfurar a embalagem algumas vezes para permitir a saída de vapor. Assim as batatas ficam mais crocantes.

1 BOLINHOS E RISOLI DE QUEIJO:

Este tipo de salgadinho é bastante delicado, requer maiores cuidados na preparação. Frite ainda congelada com a temperatura nas mesmas condições das batatas, porém em proporções pequenas sem remonta-las no cesto. Evite sacudir os cestos, quando estiverem dourados retire-os com cuidado para não desmancha-los e coloque sobre papel toalha.

2 COXINHAS E KIBES

Frite também em pequenas quantidades sem remonta-las sobre o cesto e ainda congeladas. Não retire todas de uma só vez do freezer, somente as que serão fritas. Use o mesmo processo dos bolinhos e batatas fritas.

Para outros tipos de produtos como frango a passarinho etc. Siga o mesmo procedimento das batatas fritas. Se no meio destes produtos tiver algum que da gosto no óleo como peixe, use uma fritadeira tipo Split, (Tanque duplo) com um tanque somente para esta finalidade. Ou use gordura hidrogenada que não transfere cheiro.

3 PASTEIS

Estes requerem maiores cuidados, coloque no cesto somente a quantidade suficiente com espaços ente eles, pois durante as frituras, pasteis podem inchar.

Caso isso aconteça e sem espaços entre si, eles podem abrir. Como a tendência é flutuar, dificilmente se conseguira colocar uma quantidade maior, isto depende do tamanho do cesto. Também pode ser usado uma escumadeira própria e deixar de lado o cesto neste momento, assim fica mais fácil virar os pasteis. Este é o único que se deve deixar descongelar um pouco antes de ir para a fritura.

A temperatura do óleo é a mesma do outros produtos. Nunca tampe a fritadeira ou o cesto durante a fritura, pois pode gerar vapor fazendo com que cozinhe ao contrario de fritar. Se quiser um produto crocante não descongele antes de fritar, para não ficar mole não deixe escorre encima do óleo quente, usando o suporte dos cestos da fritadeira.

Caso o óleo esteja soltando fumaça mesmo em temperaturas baixas (180 °C) troque o óleo imediatamente para evitar risco de combustão.
Use EPI óculos transparente para fazer frituras de qualquer tipo, durante a fritura pode haver estouros, com riscos de atingir as vistas, use uniforme de mangas longas
.

ANOTAÇÕES

EMPRESA CERTIFICADA
SMC
ISO 9001:2015

Assistência Técnica:
Fone (11) 2832-8066 / 2832- 8094
E-mail assistenciatecnica@cozil.com.br

COZIL EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA.
Rua Botucatu, n°200-A Nossa Senhora Da Ajuda.
CEP 08576-660 Itaquaquecetuba Grande São Paulo – SP
(11) 28328080 www.cozil.com.br