

GUIA RÁPIDO FRITADEIRA JK

BRA-GR-FRI-00

Cláusula de confidencialidade

Este documento e seus anexos contêm informações estratégica de negócios, assuntos comerciais e *know-how* geral de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" ou "Carbondale"), e compilaram para o uso exclusivo de subsidiárias do grupo com o objetivo de garantir e aumentar a rentabilidade e o benefício do grupo no longo prazo. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidencial e para uso exclusivo de seus destinatários.

Este documento e seus anexos são "Informações Confidenciais" (econômico, financeiro, técnico, comercial e/ou estratégico), fornecido em qualquer forma (oral, escrita ou qualquer tipo de apoio) e a qualquer momento, antes ou depois da data deste documento ou seus anexos que não está disponível ao público Carbondale, empresa do seu grupo ou qualquer pessoa a ele vinculada incluindo sem limitação: informações científicas, técnicas ou arquitetônicas; informações sobre o negócio atual ou futuro, experiência de negócios e planos de marketing, incluindo mas não limitado a termos contratuais financeiras ou informações e dados dos clientes; desenhos, amostras, programas de computador e software; custos e informações sobre preços; e identificação pessoal ou outros recursos para possível uso comercial. Em particular, toda a documentação e informação será confidencial: (i) marcada como tal; (ii) identificado por Carbondale ou seu pessoal, por escrito ou verbalmente, como informação confidencial; (iii) que tenha valor comercial; (iv) que geralmente não é conhecido no mercado ou na indústria; ou (v) que, pela sua natureza ou pelas circunstâncias em que a divulgação ocorre, deve, de boa fé, ser estimado como tal.

Os destinatários deste documento e seus anexos comprometem-se a tratar e manter as informações confidenciais sempre como secretas e confidenciais e não deve comunicar ou divulgar direta ou indiretamente (oralmente ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou jurídica (com a única exceção daqueles funcionários da Carbondale que têm a necessidade de conhecer essas informações para a prestação de seus serviços) sem aprovação prévia por escrito da Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia das informações confidenciais é estritamente proibida. Os destinatários deste documento e seus anexos concordam em não duplicar, distribuir ou divulgar seu conteúdo por qualquer meio.

PROCESSO DA FRITADEIRA



EPI's



Luva Nitrílica
longa



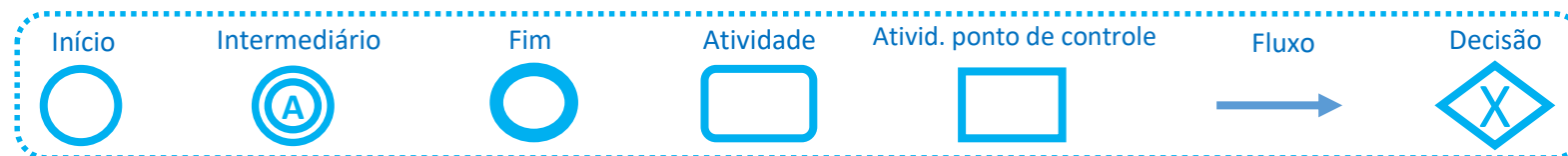
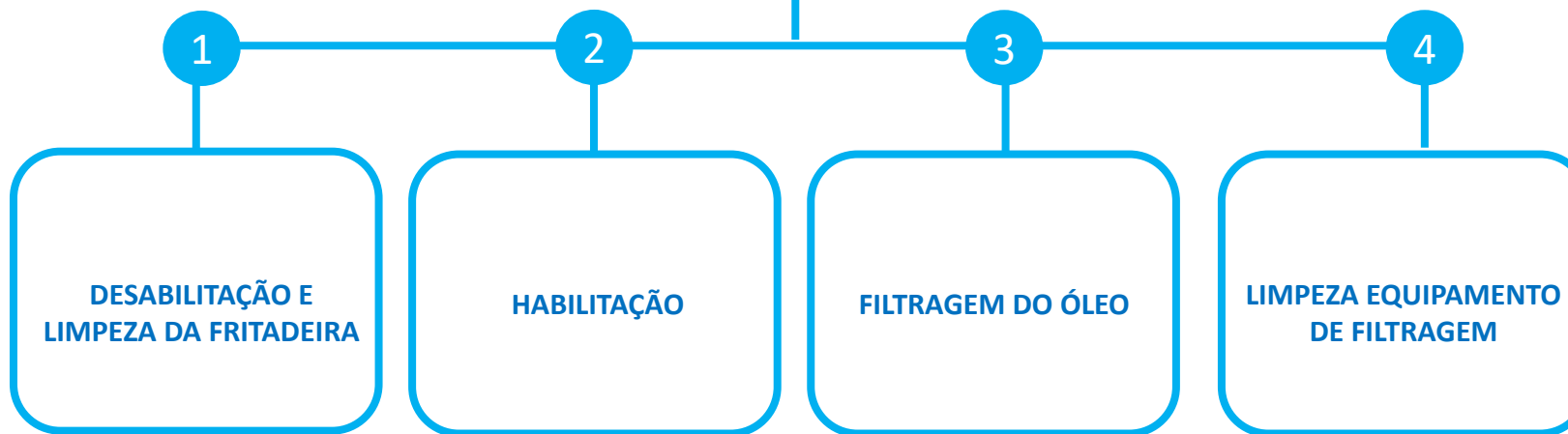
Máscara para
boca e nariz



Óculos de
proteção



Luva de alta
temperatura



DESABILITAÇÃO

1



Desligar a fritadeira na desabilitação.

HABILITAÇÃO:
DESCARTE DO ÓLEO

2



Pegar um balde para auxiliar a drenagem do óleo (dreno localizado na parte inferior da fritadeira).

NOTA: Drenar uma cuba de cada vez.

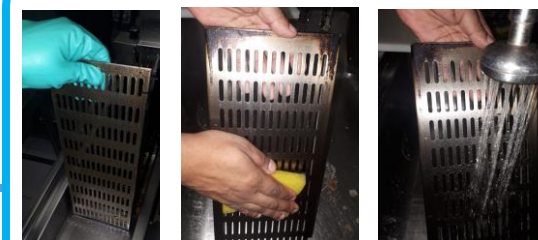
3



Descartar o óleo saturado em um galão com tampa e armazená-lo no dosador.

IMPORTANTE: Manter o galão no dosador para a coleta seletiva do óleo de cozinha.LAVAGEM DOS
UTENSÍLIOS

4



Retirar a placa protetora da resistência e lavar na pia com o produto suma break up e esponja. Após, enxaguar e deixar secando livremente.

5



Lavar o cesto de fritura com o produto suma break up e esponja. Em seguida, enxaguar e deixar secando.

6



Lavar o protetor do divisor de cuba com o produto suma break up e auxílio da esponja amarela. Enxaguar em água corrente.

A

NOTAS:

- Utilizar os EPI's de segurança.
- A troca do óleo (limpeza da fritadeira) deve ocorrer a cada 12 dias.

LAVAGEM DA
FRITADEIRA

A

7



Após realizar o descarte do óleo, adicionar em cada cuba de fritura 15 litros de água limpa.

8



Adicionar para cada cuba de fritura, 200 ml de Suma Grill (puro).

9



Ligar a fritadeira e deixar atingir uma temperatura de 38°C. Após, desligar o equipamento e manter a solução por 15 minutos de molho.

10



Desconectar o cabo da fritadeira da corrente elétrica.

11



Pegar um balde para auxiliar a drenagem da água suja (dreno localizado na parte inferior da fritadeira).

NOTA: Drenar uma cuba de cada vez.

12

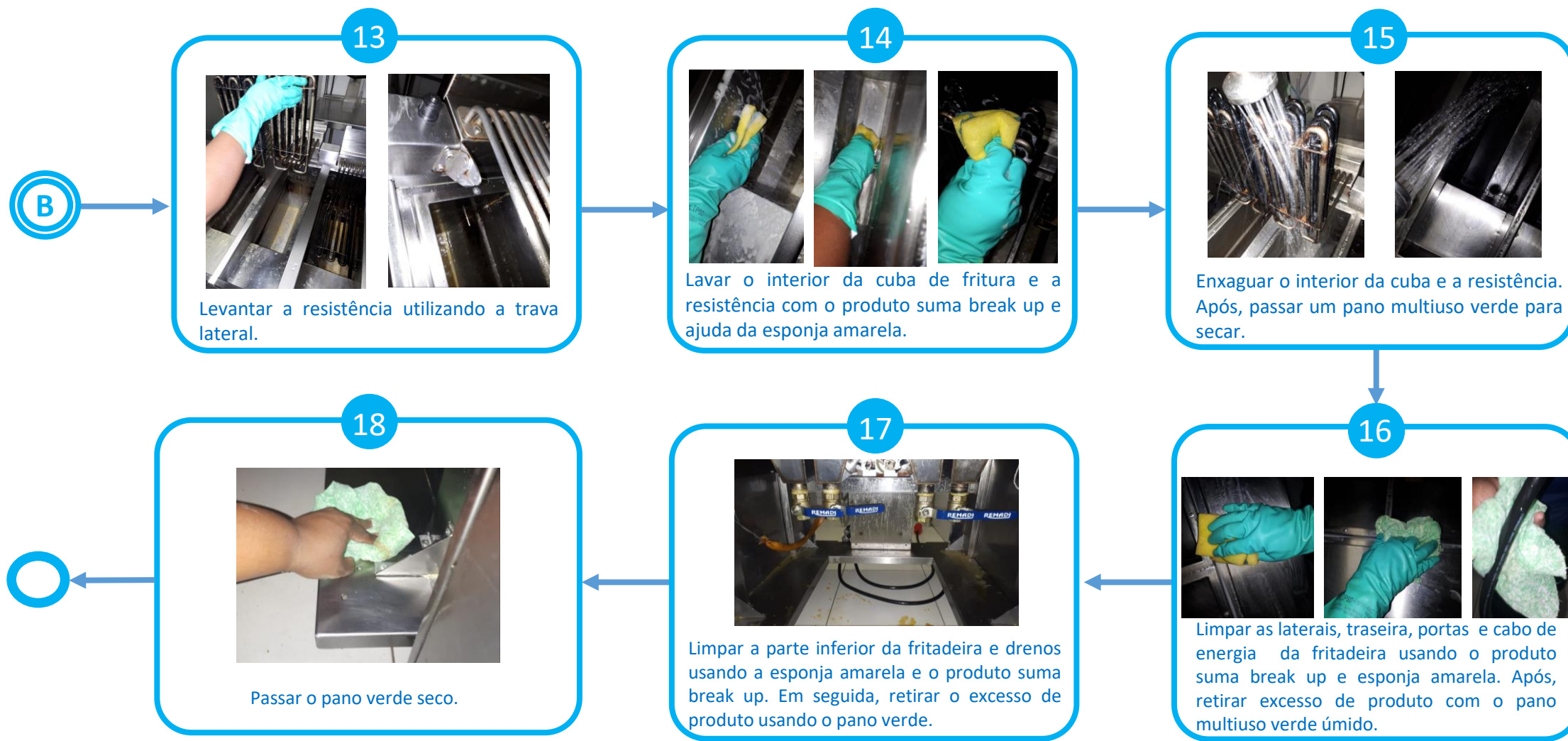


Descartar a água suja na pia da cozinha.

B

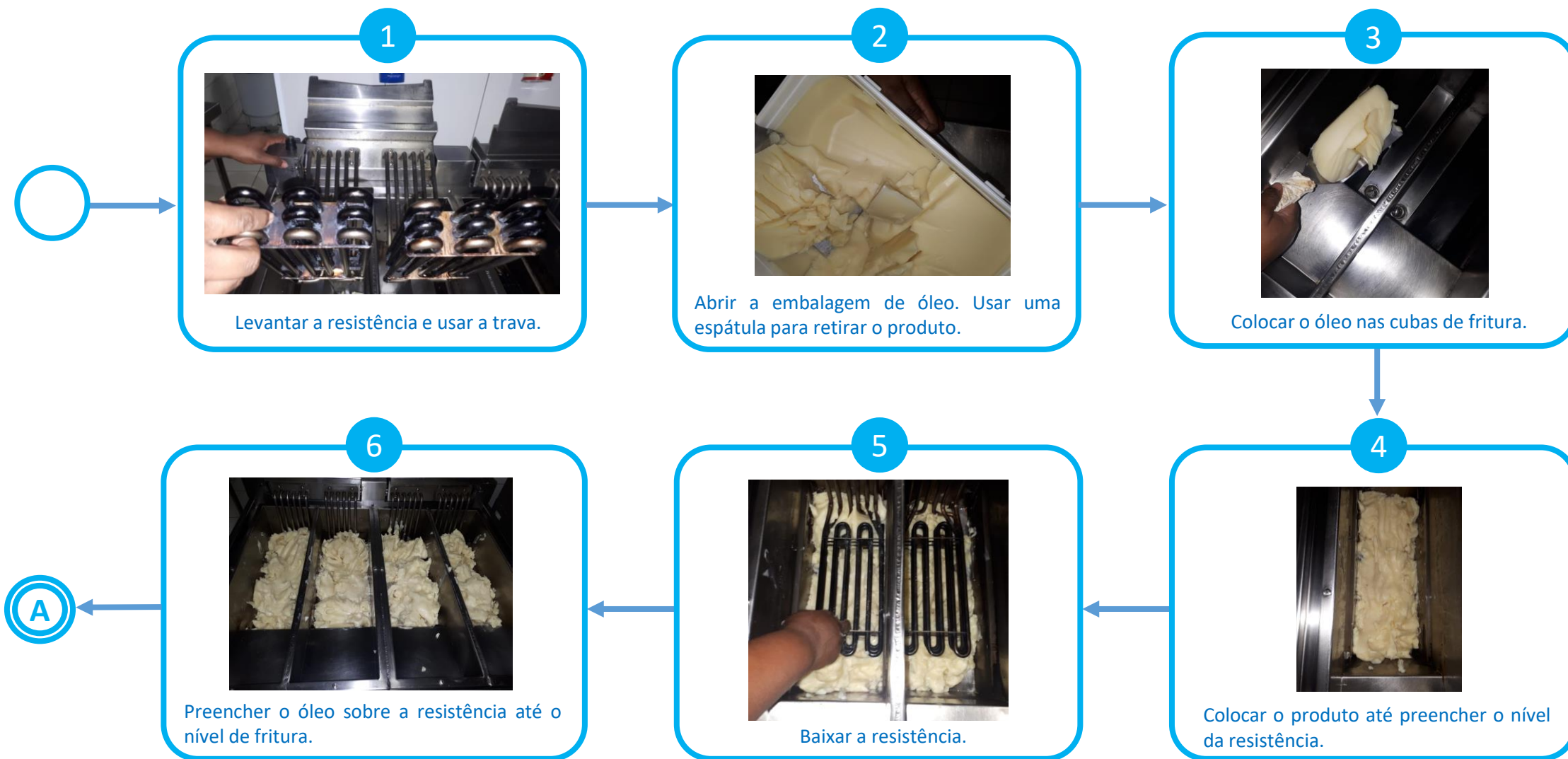
NOTAS:

- Não deixar a temperatura da fritadeira ultrapassar a 38°C, durante a lavagem.
- Utilizar o EPI de segurança durante o processo de limpeza (luva nitrílica, se necessário máscara e óculos de proteção).



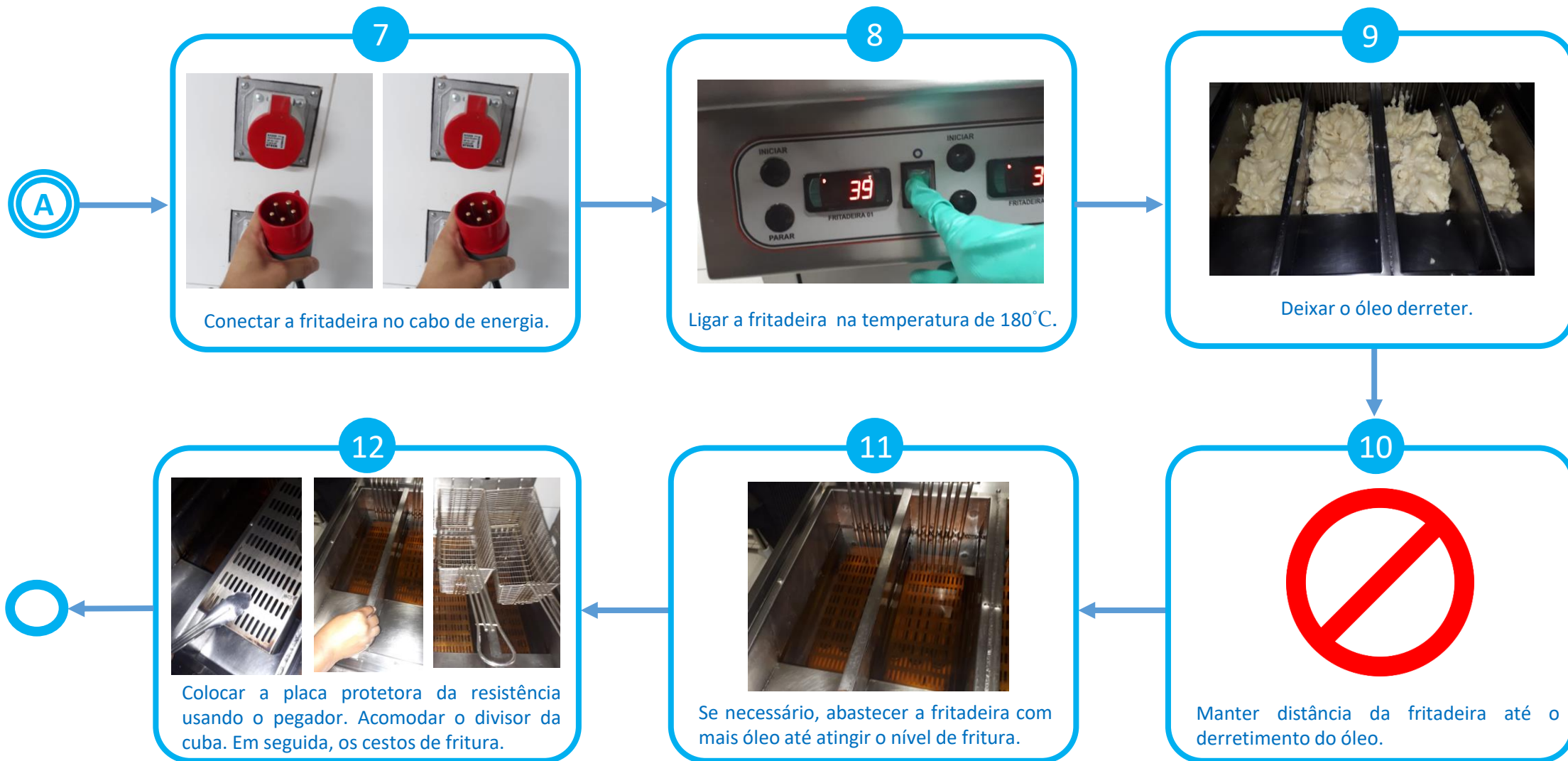
NOTAS:

- Não deixar a temperatura da fritadeira ultrapassar a 38°C durante a lavagem.



NOTAS:

- Esse procedimento só deve ser feito com a fritadeira totalmente fria e o cabo de energia desconectado da corrente elétrica .



NOTAS:

- Esse procedimento só deve ser feito com a fritadeira totalmente fria e o cabo de energia desconectado da corrente elétrica .

HABILITAÇÃO EQUIPAMENTO DE
FILTRAGEM

1



Desligar a fritadeira.

2



Retirar o equipamento de filtragem do
compartimento da fritadeira.

3



Pegar o acessório de filtragem e abrir o
encaixe do filtro.

4



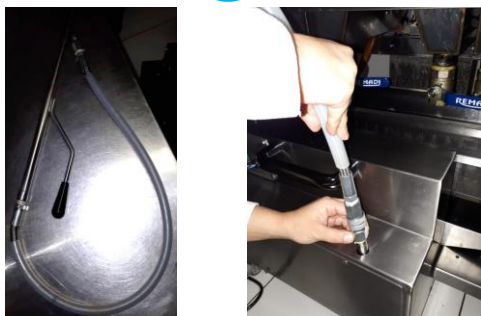
Encaixar a manta de filtragem de óleo e
fechar a trava.

5



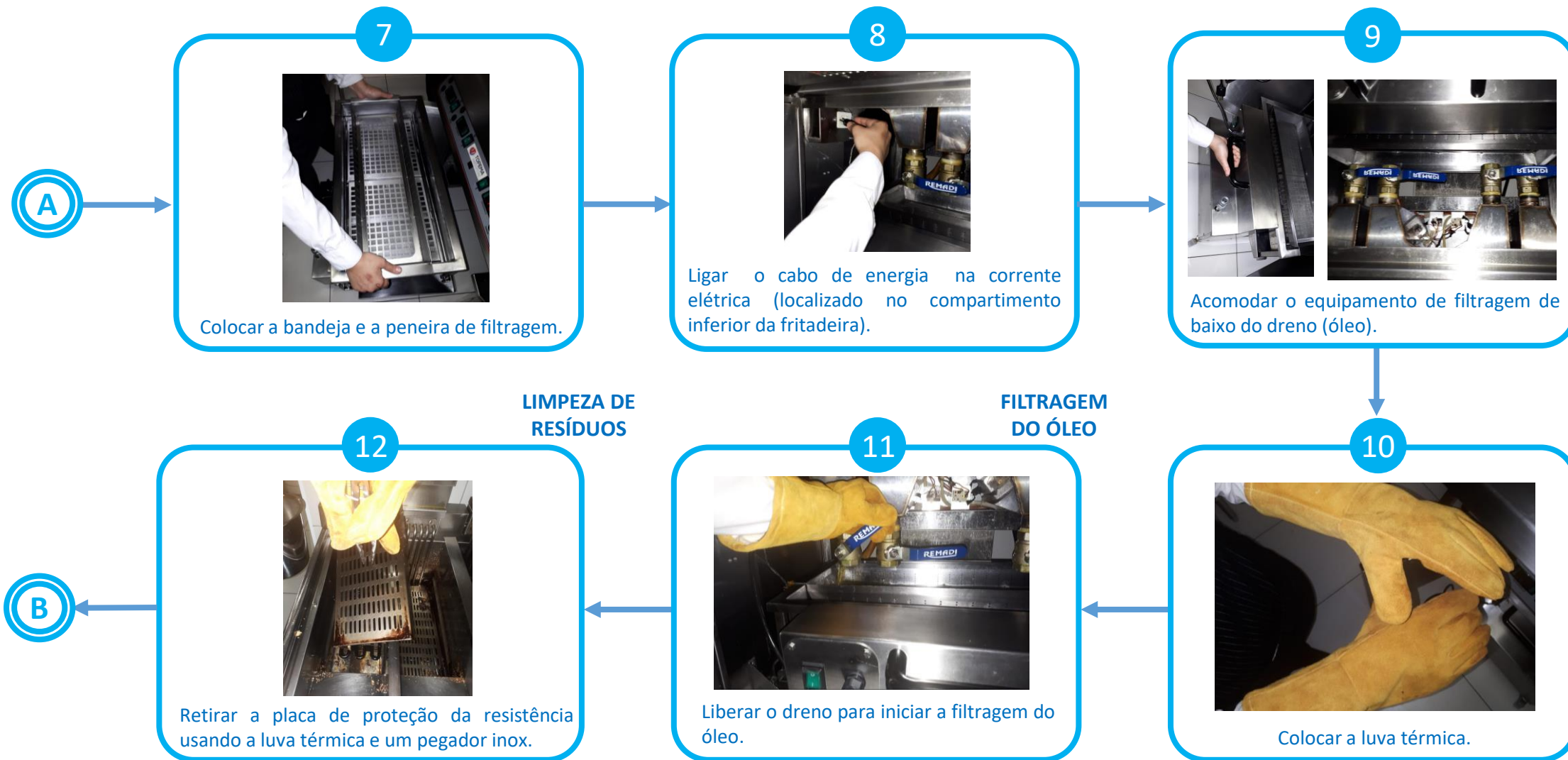
Conectar a mangueira (acessório de
filtragem) no equipamento de filtragem.

6



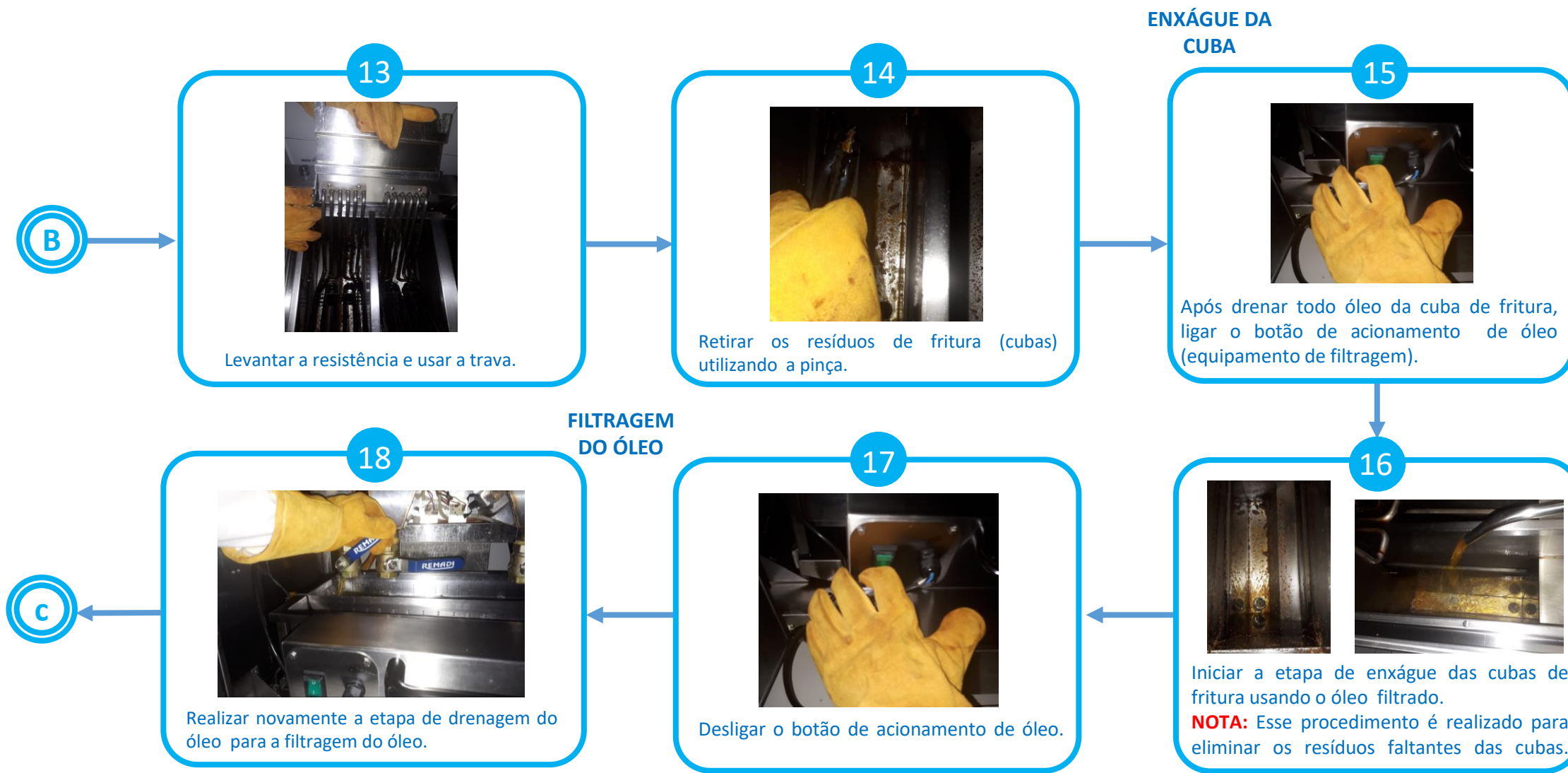
Encaixar a mangueira de drenagem do óleo
no equipamento de filtragem.

A



NOTAS:

- Realizar o procedimento de filtragem com o óleo quente.
- Filtrar uma cuba de cada vez. .

**NOTAS:**

- O procedimento de enxágue das cubas pode ser realizado mais de uma vez se necessário.
- Realizar a filtragem 6 dias após a troca do óleo.

C

ABASTECIMENTO
DA CUBA

19



Ligar o botão de acionamento de óleo (equipamento de filtragem).

20



Iniciar o abastecimento do óleo filtrado.

21



Desligar o botão de acionamento de óleo.

22

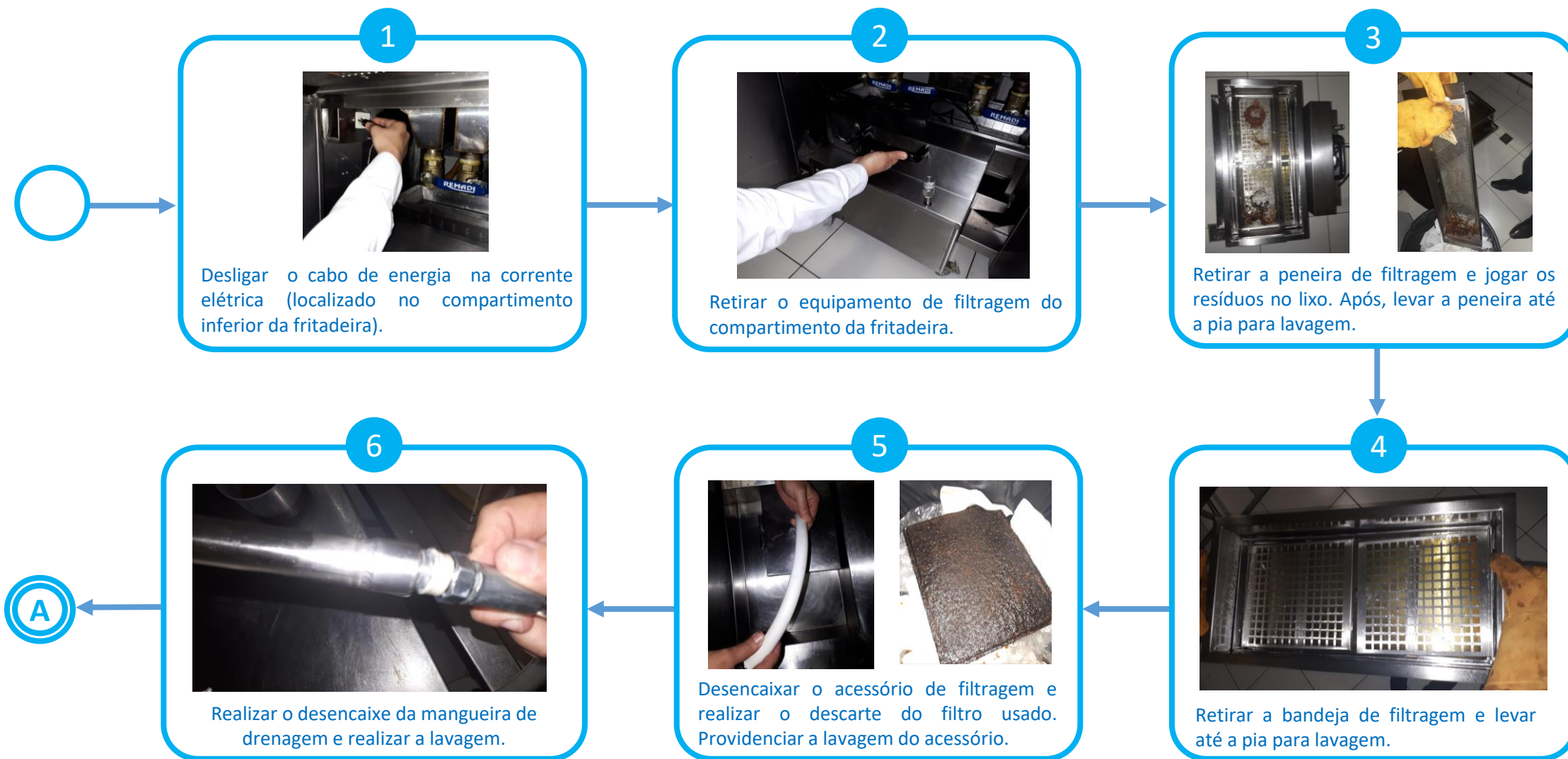


Abaixar a resistência. Se necessário, abastecer a fritadeira com óleo (novo) até atingir o nível de fritura.

23



Ligar a fritadeira .



NOTA:

- Não realizar o descarte do óleo sobranete dos compartimentos na pia. Descartar a sobra em um galão com tampa e armazená-lo no dosador para a coleta seletiva.

A

7



Lavar o acessório e a bandeja de filtragem, mangueira de drenagem, cesta de frituras e placa protetora da resistência com o produto suma break up e esponja amarela.

8



Borrifar o produto suma break up no pano multiuso verde e passar no equipamento (motor e painel). Em seguida, tirar o excesso de produto com o pano verde seco.

9



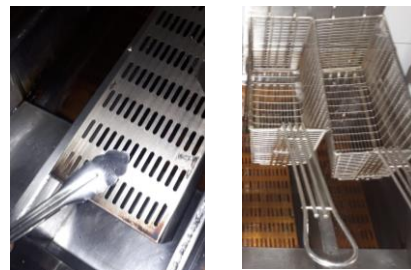
Acomodar os acessórios e utensílios no equipamento de filtragem.

10



Guardar o equipamento de filtragem no compartimento da fritadeira.

11



Colocar a placa protetora da resistência usando o pegador. Em seguida, os cestos de fritura nas cubas.



ANEXOS

