

# FREIDORA HENNY PENNY CERRADA

1



Arma el carrito filtrador y seca si corresponde. Agrega Magnesol. Colócalo en su lugar inicial.

2



Enciende el equipo para que la temperatura suba y todo pueda bajar. Luego de unos minutos (temp. Máxima debe ser 250 F o modo cool).

3



Ponte los guantes de calor. Abre la valvula de drenaje y cierra cuando haya bajado todo. Desenrosca el tubo de drenaje y retira el carrito.

4



Retira canasta de pollo, desconecta el equipo y levanta la tapa colcando el seguro.

5



Con los guantes de calor de limpieza limpia la tapa interna y empaquetadura con esponja y agua desengrasante. Enjuaga y sanitiza con un paño.

6



Vierte agua con detergente del balde a la olla de la freidora. Pon el balde metálico debajo de la valvula de drenaje.

7



Limpia con una esponja las paredes internas y quemadores. Usa el isopo para lugares poco accesibles.

8



Abre la valvula, deja que drene en el balde. Con la espátula jala los residuos dentro de la freidora. Cuando todo haya caído cierra y desecha el contenido.

9



Repite los pasos 6 al 8 con agua sola a 125 Fahrenheit.

10



Repite los pasos 6 a 8 con agua sanitizada a temperature ambiente.

11



Repite los pasos 6 a 8 con agua sola a 125 Fahrenheit nuevamente.

12



Seca las partes internas de la olla con un paño seco.

13



Retira la tapa del peso muerto y el peso muerto. Límpialos con una esponja y agua desengrasante. Enjuaga y sanitiza con un paño verde húmedo y los insumos.

14



Limpia el orificio del peso muerto con agua desengrasante y un paño. Sanitiza con un paño húmedo.

15



Limpia el área del manómetro con desengrasante y esponja suave. Enjuaga con agua y un paño. Luego sanitiza con un paño húmedo.

# FREIDORA HENNY PENNY CERRADA

16



PASO 4

Coloca el peso muerto y su tapa en el equipo.

17



PASO 5

Retira la bandeja de condensación del equipo y llévala a la poza.

18



PASO 5

Baja la tapa del equipo hasta que quede cerrado, limpia la tapa del equipo y alrededores con esponja y agua con detergente. Enjuaga y sanitiza con un paño.

19



PASO 5

Limpias las superficies externas del equipo con esponja y agua con detergente. Enjuaga y sanitiza con un paño.

20



PASO 5

Limpias el tablero digital con agua sanitizante y un paño.

21



PASO 5

Limpias las garruchas con esponja y agua desengrasante. Enjuaga y sanitiza con un paño.

22



PASO 6

Lava los utensilios de la freidora en la poza.

23



PASO 7

Coloca el carrito en su lugar con los guantes de calor, enrosca el tubo de drenaje y abre la válvula.

24



PASO 7

Conecta el equipo. Abre la tapa y coloca la rejilla de pollo y la bandeja de condensación.

25



PASO 7

Presiona modo bomba y deja refinar al menos 15 minutos. Luego Cierra la válvula, presiona "encendido".

26



PASO 7

Lleva el carrito a la poza de lavado y sigue los pasos de lavado.