

FEVEREIRO 2024



**FRITADEIRAS: CUIDADOS  
PARA TER UM BOM  
FUNCIONAMENTO E  
GARANTIR A SEGURANÇA**

**abrase**l





## FRITADEIRAS: CUIDADOS PARA TER UM BOM FUNCIONAMENTO E GARANTIR A SEGURANÇA

O uso seguro de fritadeiras é essencial para garantir um ambiente de trabalho livre de riscos e promover a segurança dos profissionais que lidam com esses equipamentos.

A presente cartilha foi desenvolvida com o objetivo de fornecer orientações importantes para assegurar o bom funcionamento das fritadeiras, reduzindo a probabilidade de incidentes e promovendo um ambiente de trabalho seguro.

## 01 MANUAL DO EQUIPAMENTO

Sempre leia atentamente todo o manual do equipamento e conheça as informações antes de operar o equipamento.

## 02 LOCALIZAÇÃO E INSTALAÇÃO

### LOCALIZAÇÃO ADEQUADA



Coloque a fritadeira em uma superfície nivelada e resistente ao calor, longe de materiais inflamáveis e correntes de ar.

### EXAUSTÃO



Instale filtros de exaustão e certifique-se de que o sistema de exaustão seja dimensionado corretamente para lidar com a quantidade de fumaça, vapores e calor gerados pela fritadeira.

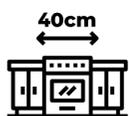
### MANUTENÇÃO PREVENTIVA



Estabeleça um programa de manutenção regular para inspeção do equipamento e do sistema de exaustão. O acúmulo de resíduos pode comprometer a eficácia do sistema e aumentar os riscos de incêndio.

## LOCALIZAÇÃO E INSTALAÇÃO

### DISTÂNCIA DE SEGURANÇA



Mantenha um espaço mínimo de 40 cm entre a fritadeira e paredes ou outras superfícies. Não coloque as fritadeiras de bancada em cima de papéis, plásticos ou outros materiais inflamáveis.

### DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO



É recomendado que toda fritadeira tenha o desligamento automático, verifique se o equipamento possui esse dispositivo de segurança no momento da compra. Esse mecanismo de segurança é fundamental, em caso de esquecimento da fritadeira ligada, ele vai atuar para evitar o superaquecimento do óleo e risco de incêndio.

Mantenha sempre o dispositivo de desligamento automático em bom estado de funcionamento.



## USO ADEQUADO

### SUPERVISÃO



Nunca deixe a fritadeira operando sem supervisão. O colaborador deve ser treinado para o uso adequado e seguro do equipamento.

### CAPACIDADE ADEQUADA



Não exceda a capacidade máxima de óleo ou alimentos recomendados pelo fabricante.

### USE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO



Utilize luvas térmicas, avental e óculos de proteção ao manusear a fritadeira.

### EVITE ÁGUA



Nunca jogue água na fritadeira quente, pois isso pode causar sérios acidentes. Quando a água é despejada num recipiente de óleo, por ser mais densa, ela afunda e, devido ao intenso calor, evapora quase instantaneamente. Com esta mudança de fase do estado líquido para o estado gasoso, a água expande seu volume em 1.700 vezes, e força o fogo acima dela a ir para cima. Essa explosão leva junto o óleo quente que tem grande potencial para causar danos.

## USO ADEQUADO

### TERMOSTATO



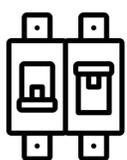
Observe o funcionamento correto do termostato, pois o controle da temperatura do óleo favorece a segurança da fritadeira e garante a qualidade do alimento preparado. A temperatura do óleo de fritura deve estar entre 160 e 180 °C. Verifique semanalmente o funcionamento do termostato e em caso de dúvidas chame um técnico especializado para avaliação do termostato.

### TOMADAS E PLUGS



As tomadas de cozinha profissionais devem ser de 20 amperes e o plug da tomada de fritadeiras deve ser também de 20 amperes. Nunca substitua por plugs de 10 amperes para poder encaixar na tomada, isso acarreta sobrecarga nas instalações elétricas e pode gerar incêndios.

### DESLIGAMENTO DO DISJUNTOR



Recomenda-se o desligamento do disjuntor da cozinha ao final do turno de trabalho ou quando fechar a cozinha. Há dispositivos eletrônicos que permitem o desligamento remoto de disjuntores ou circuitos elétricos. Pode-se programar o desligamento, bem como a retomada da energização por aplicativos.

## USO ADEQUADO

### SEGURANÇA

Devem estar disponíveis, na área de funcionamento da cozinha, extintores portáteis para combate a incêndio nos equipamentos de cocção, conforme legislação pertinente.



Extintor recomendado: Classe K ( Fogo em óleos e gorduras, animais e vegetais, utilizados na cocção de alimentos).

OBS: Enquanto não houver Norma Brasileira especificando a fabricação e o uso de extintores para classe K, poderá ser adotado extintor compatível da classe B.



04

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### DESLIGUE ANTES DE LIMPAR



Desligue a fritadeira da energia elétrica antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção.

### LIMPEZA REGULAR



Limpe as partes removíveis da fritadeira após cada uso. Utilize água morna e detergente neutro. Não utilize produtos abrasivos.

### VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS



Verifique regularmente se há vazamentos de óleo e faça as correções necessárias.



## OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

### LIGANDO A FRITADEIRA



Siga as instruções do painel de controle para ligar a fritadeira.

### AQUECIMENTO



Aguarde o aquecimento do óleo até a temperatura desejada (Máximo 180 °C)

### ADIÇÃO DE ALIMENTOS



Coloque os alimentos com cuidado para evitar respingos de óleo quente.

### MONITORAMENTO



Esteja atento ao processo de fritura e ajuste à temperatura conforme necessário.

### RETIRADA DE ALIMENTOS



Use luvas térmicas protetoras para retirar os alimentos da fritadeira.

### MANUTENÇÃO PERIÓDICA



A fritadeira deve passar por manutenção periódica conforme indicação do manual para garantir o correto funcionamento.

05

## OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

### MANUTENÇÃO ELÉTRICA



Fazer as inspeções e manutenções elétricas, os contatos elétricos podem se danificar com o tempo.

### TAMPA METÁLICA



Mantenha sempre próxima a tampa e utilize a tampa metálica para abafar o fogo, caso seja necessário. Nunca utilize água para apagar o fogo.



## 06 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se ocorrerem problemas durante a operação, consulte o manual para solucioná-los. Se não for possível resolver o problema, entre em contato com a assistência técnica.

## 07 MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Agende manutenções regulares de acordo com as instruções do fabricante. Isso garantirá o desempenho seguro e eficiente da fritadeira industrial.

## 08 TECNOLOGIA

É recomendado a instalação de detectores de fumaça ou calor e estes podem ser ligados em redes sem fio e mandar alertas para celulares.

O ideal para ambientes de cozinha são detectores termovelocimétricos, projetados para identificar mudanças rápidas na temperatura e alertar quando um incêndio está prestes a iniciar.

Caso o local não tenha rede de detecção e alarme de incêndio, pode-se utilizar detectores pontuais com alimentação própria que se conectam facilmente.

09

## CONTATOS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Em caso de dúvidas ou problemas, entre em contato com uma assistência técnica autorizada do equipamento.

10

## DESCRIÇÃO DA FRITADEIRA INDUSTRIAL

Insira os dados do equipamento em uma ficha para ter todas as informações e facilitar o contato com a manutenção.

Modelo: [Inserir modelo]
Capacidade: [Inserir capacidade em litros]
Tensão: [Inserir tensão]
Potência: [Inserir potência em Watts]
Fabricante: [Inserir nome do fabricante]
Contato para Assistência Técnica: [Inserir contato]
Nome da Assistência Técnica: [Inserir nome]
Telefone: [Inserir telefone]
E-mail: [Inserir e-mail]

## COMO FAZER A LIMPEZA DA FRITADEIRA?

### VEJA O PASSO A PASSO ABAIXO PARA GARANTIR O PROCEDIMENTO CORRETO

A limpeza de uma fritadeira é uma parte essencial de manutenção para garantir o funcionamento seguro e a qualidade dos alimentos.

#### MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água quente;
- Detergente neutro;
- Escova de cerdas macias;
- Panos ou esponjas não abrasivas;
- Baldes ou recipientes;
- Luvas de proteção;
- Óculos de proteção.



#### DESLIGUE E DESCONECTE



Desligue a fritadeira da energia e deixe esfriar até uma temperatura segura. Antes de desconectar o equipamento verifique a tomada.

#### REMOÇÃO DE ÓLEO



Retire todo o óleo usado da fritadeira utilizando um recipiente adequado. Alguns modelos de fritadeira possuem uma torneira de drenagem para facilitar essa tarefa.

# COMO FAZER A LIMPEZA DA FRITADEIRA?

## LIMPEZA EXTERNA



Com luvas de proteção, limpe a parte externa da fritadeira com um pano úmido e detergente neutro. Certifique-se de não molhar as partes elétricas.

## LIMPEZA INTERNA



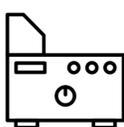
- Remova os Cestos: retire os cestos da fritadeira.



- Lave os cestos: lave os cestos em água quente e detergente, e uma escova de cerdas macias. Enxágue bem e deixe secar completamente.



- Drenagem de Resíduos: verifique se há resíduos de óleo ou alimentos na parte inferior da fritadeira e remova-os. Alguns modelos possuem um sistema de drenagem para facilitar essa tarefa.



- Limpeza do Tanque: utilize uma escova de cerdas macias para limpar o interior do tanque. Se houver resíduos de alimentos aderidos, você pode removê-los com cuidado usando uma esponja do lado macio.

## COMO FAZER A LIMPEZA DA FRITADEIRA?



- Enxágue e Secagem: enxágue bem o tanque e os cestos com água quente para remover qualquer resíduo de detergente. Deixe secar completamente antes de montar novamente.



- Montagem: após a secagem completa, monte os cestos na fritadeira.



- Troca de Óleo (Opcional): se o óleo usado apresentar alteração de cheiro, cor, sabor, excesso de espuma, viscosidade, é recomendável substituir o óleo.



- Teste de Funcionamento: antes de usar novamente, ligue a fritadeira para garantir que ela esteja funcionando corretamente.

Lembre-se de que a frequência de limpeza depende do uso e do tipo dos alimentos fritos. Fritadeiras usadas com mais frequência podem exigir limpeza mais regular.

Siga sempre as instruções específicas do fabricante da fritadeira, pois pode haver recomendações adicionais para o modelo.

A manutenção adequada garantirá que a fritadeira funcione bem e produza alimentos de qualidade.

## CONCLUSÃO

Lembre-se de que a segurança é uma prioridade ao operar fritadeiras industriais.

Siga todas as instruções do manual do equipamento e as orientações do fabricante para evitar acidentes e garantir um funcionamento eficaz do equipamento.

Verifique as instruções específicas do Corpo de Bombeiros do seu estado.

## REFERÊNCIAS

Instrução Técnica 32 - PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO EM COZINHAS PROFISSIONAIS - do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais. Acesse: [https://www.bombeiros.mg.gov.br/storage/files/shares/intrucoestecnicas/IT\\_32\\_1a\\_Ed\\_portaria\\_61\\_errata\\_27.pdf](https://www.bombeiros.mg.gov.br/storage/files/shares/intrucoestecnicas/IT_32_1a_Ed_portaria_61_errata_27.pdf)



## FRITADEIRAS: CUIDADOS PARA TER UM BOM FUNCIONAMENTO E GARANTIR A SEGURANÇA

**TEXTO:** Adriana Lara

**REVISOR DA CARTILHA EM SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO:** Márcio Lúcio Fernandes Barros, Capitão do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais

**HOMOLOGADOR:** Johnny Franco de Oliveira, Capitão do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais

**IMAGENS:** FREEPICK

**PROJETO GRÁFICO:** Paulo PSilva

**DIAGRAMAÇÃO:** João Emanuel S. Ramos

**abrase**l

