

# Procedimientos de Filtrado y Limpieza

## Procedimientos de Filtrado del Freidor Broaster®

### Cuando Filtrar

Es recomendable filtrar el aceite de su Freidor Broaster® cuando:

- Al final de cada día de operación
- Entre horas pico
- Después de cocinar las siguientes cantidades de producto

- \*35 Libras en el Modelo 1600
- \*65 Libras en el Modelo 1800
- \*95 Libras en el Modelo 2400

### Preparación para el Filtrado

La temperatura mínima para filtrar el aceite de principio a fin es de 300°F - nunca permita que el aceite se solidifique en el filtro o en las líneas de bombeo.

Asegurese de que todos los componentes del sistema de filtrado estén limpios, armados correctamente e instalados debajo del Freidor como sigue:



(1) Coloque la pantalla del fondo de la bandeja de filtrado, ya limpia; (2) Ponga una hoja nueva de filtro, doblando hacia arriba donde se indica; (3) Coloque encima el pisa filtro y coloque la cantidad que sea apropiada de Bro-Clean - 1 Taza para el Modelo 1600, 2 Tazas para el Modelo 1800, 3 Tazas para el Modelo 2400; (4) Reinstale la tapa de la bandeja de filtrado antes de empezar a filtrar.

**Nota de Seguridad:** Si se apagara el motor durante este proceso, asegurese de que el freidor este en OFF, o sea, apagado, antes de presionar el botón de RESET para así evitar que el aceite caliente salpique

1. Asegurese de que la bandeja de filtrado este bien instalada hasta el fondo y que el empaque de hule O'Ring este en posición correctamente alineado a su riel.

2. Coloque el Freidor en la posición de OFF y abra la tapa. Quite y limpie la canasta y su manivela.

3. Para mejores resultados, utilice el XL Compound, que se aplica directamente a la olla en las siguientes cantidades - 5 Oz para el Modelo 1600, 10 Oz para Modelo 1800 Y 15 Oz para Modelo 2400 - despues vierta en el aceite revolviendo hasta disolver.

4. Use un cepillo para aflojar todas las migajas y surrapas de la olla. Remueva la tapa de condensación y abra lentamente la válvula de escape revolviendo el aceite mientras se drena. Utilice RAM ROD de ser necesario para destapar cualquier acumulación de surrapas en el fondo de la olla. Cuando el aceite haya sido completamente drenado de la olla, cierre la válvula de escape. (Solo para modelos 2400 quite la canasta para limpiarla por separado en este punto).

5. Jale la tapa pero No la cierre. Coloque el freidor en posición FILTER. Después de 5 segundos, empuje la tapa hacia atrás. Espere hasta que el aceite se rebombee a la olla hasta el siguiente nivel: aprox. 4" para Modelo 1600, aprox. 8" para Modelos 1800 y 2400. Después ponga la maquina en posición de OFF

6. Con mucho cuidado del aceite caliente así como los componentes del freidor, utilice un cepillo para tallar las paredes de la olla. (Empiece de arriba, hacia abajo). En caso de unidades eléctricas, limpie el interior y entre las resistencias usando un cepillo especial. Asegurese de que no queden migajas sobre el sensor de temperatura.

7. Lentamente agite el cepillo dentro del aceite para que suelte las migajas que pudiera tener. Enjuague la olla con el resto del aceite. Vuelva a abrir la válvula de escape.

8. Después de que el resto del aceite caliente y migajas hayan caído a la bandeja de filtrado, coloque el soporte limpio al fondo de la olla (para Modelo 2400 solamente). Después coloque el freidor en la posición de FILTER y deje correr el motor por unos 5 minutos con la válvula de escape abierta (esta filtración adicional extendera la vida útil de su aceite).

9. Cierre la Válvula. Cuando vea burbujas de aire, deje pasar unos 15-30 segundos antes de apagar el freidor. Cheque el nivel de aceite, agregue mas si es necesario. Vacie el contenido de la bandeja de condensación. Coloque el freidor en posición de ON, encendido y espere a que se apague la luz indicadora de "HEAT ON", después agite el aceite para homogenizar su temperatura. Si utiliza el contador de ciclos no olvide ponerlo a ceros en este momento.

Broaster Chicken de México, S.A. de C.V.  
[www.broaster.com.mx](http://www.broaster.com.mx)



# Procedimientos de Filtrado y Limpieza

## Procedimientos de Limpieza del Freidor Broaster®

### Limpieza de la Tapa y del Sistema de Filtrado



1 Apague el Freidor. Abra la tapa y empujela hacia atrás completamente, levante y rote la manivela hacia la posición de cerrado para exponer el empaque de hule "O'Ring".



2 Utilizando el instrumento para limpiar el riel del empaque (Parte #12791) o la manivela de cuchara de cocina, quite el empaque.



3 Limpie el empaque con un trapo húmedo pasándolo varias veces. **Utilice solo agua tibia - no use detergentes.**



4 Limpie el riel del empaque, (siempre tenga uno extra en caso de que se dañe o deteriore). Después con una fibra no metálica limpie la tapa por arriba y por abajo. No olvide limpiar los rieles de la tapa, estos no necesitan ningún tipo de lubricación.



5 Remoje el empaque en aceite limpio y frío para lubricarlo y reinstale en su riel. Cierre la tapa.

*Otras recomendaciones de limpieza:*  
Limpie frecuentemente el exceso de aceite y surrapas usando un trapo limpio. **No use químicos abrasivos ni fuertes.** Limpie los rieles de la tapa a diario. Revise el nivel de líquidos en la bandeja de condensación varias veces al día y vacíe conforme se necesite.



6 Cuando la bandeja del filtro este fría, remueva la tapa y el pisa-filtro, saque la hoja y tirela a la basura, quite la pantalla del fondo también. Limpie todas las partes con un trapo limpio y seco o toalla de papel - nunca use agua y jabón. Reacomode los componentes según las instrucciones para la *Preparación antes de Filtrado* descritas al reverso de esta hoja.

### Recomendaciones para el Filtrado de Aceite (vea reverso para instrucciones de filtrado)

The Broaster Company, ofrece dos productos y métodos para el filtrado de Freidores: **Bro-Clean** - un producto que filtra las partículas de carbón; y el **XL Filtering Compound** - un avanzado producto, que no solo remueve partículas de comida, si no que también extrae impurezas que contribuyen al mal sabor y olor del aceite muy usado. Cada partícula de XL actúa como un imán para atraer y remover los sabores y olores que arruinan las comidas fritas.

Para mejores resultados, recomendamos usar los dos productos. Además siempre deberá utilizar los Filtros de Papel Broaster, ya que estos ayudan a eliminar las partículas mas grandes, además actúan como el soporte donde aplicar los polvos mencionados.

Advertencia: Los trapos o toallas de papel que contienen aceite pueden incendiarse si son expuestas al calor. El lavarlos no removerá el aceite. Es mejor deshacerse de todos los trapos o papeles que están empapados de aceite en un contenedor de basura que se encuentre alejado de todos los equipos de cocina u otras fuentes que generen calor inclusive luz solar.



### Oficinas Administrativas Ensenada:

Calle Castillo 1099 - D  
Ensenada B.C. C.P. 22800  
Tel. (646) 178 - 8028  
Fax. (646) 178-8466

[www.broaster.com.mx](http://www.broaster.com.mx)

### Centro de Distribución Metepec:

Av. Las Torres 1035 Pte. Local No. 1  
Colonia Francisco I. Madero  
Metepec, Estado de Mexico C.P. 52172  
Tel y Fax (722) 271 - 5766