



Manual del

FREIDOR

El presente manual tiene como objetivo ayudar a nuestros clientes a freír productos Palmex.

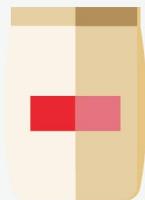
Siguiendo las recomendaciones que aparecen en este manual, lograrás una excelente calidad en el resultado final de tu producto.



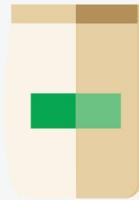
Además de facilitar el manejo y almacenamiento de nuestros productos, te hacemos sugerencias de aceites, temperaturas, freidores y condiciones para que obtengas el mayor rendimiento de nuestras pastas.

La fritura se puede definir como el proceso donde el pellet por medio de aceite caliente se expande y está listo para consumo.

Las pastas pueden ser definidas como producto listo para freír, hechas a base de:



Harina
de trigo



Harina
de maíz



Harina
de papa

Las pastas son de consistencia rígida, puede variar su color dependiendo su origen:



Trigo



Maíz



Papa

Las condiciones de almacenamiento del producto son de vital importancia para que éste se conserve en buenas condiciones, por lo cual se recomienda lo siguiente:



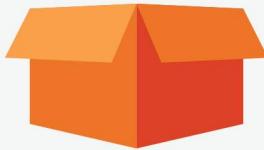
1. Almacenar en un lugar fresco



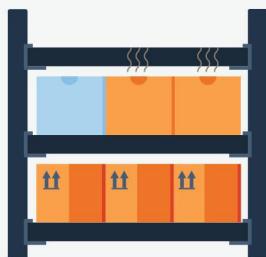
2. Usar tarimas en buenas condiciones



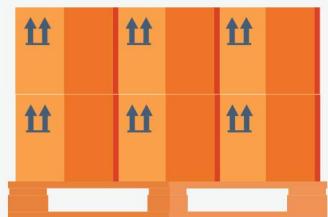
3. Mantener limpio el almacén



4. Evitar dejar sacos o cajas abiertos, rotos y descosidos



5. Evitar almacenar cerca de otros productos que despidan fuertes aromas



6. Seguir las recomendaciones de estiba recomendada



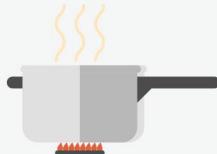
7. Dejar un espacio libre de 30cm entre la tarima y pared

**Paso 1**

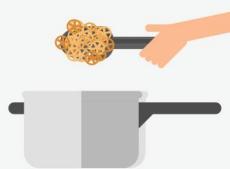
Calentar el aceite a la temperatura sugerida para cada producto (ver tabla página 7)

**Paso 2**

Remover las piezas rotas o residuos de la pasta, ya que puede quemar el aceite, contribuir a un sabor amargo y arruinar la apariencia del producto.

**Paso 3**

Mantener la pasta en el aceite el tiempo recomendado (ver tabla página 7)

**Paso 4**

Utilizar termómetro especial para alimentos

**Paso 5**

Repetir los pasos (seguir la temperatura y tiempo de cada pasta)

Consecuencias en el producto al usar temperaturas diferentes a las recomendadas

Temperatura alta

- Producto con bajo esponjado
- Aparición de burbujas en el producto
- Algunas piezas pueden quedar crudas



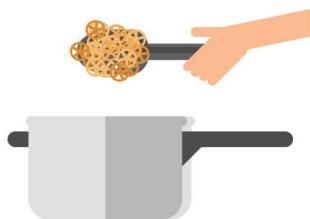
Temperatura baja

- Producto con apariencia descolorida o muy oscura
- Aparición de grietas en el producto
- El aceite vegetal utilizado se degrada más rápidamente y reduce la vida de anaquel



1. Higiene y limpieza

Es recomendable lavar su equipo por lo menos una vez por semana



2. Filtrado regular

Es importante remover las partículas provenientes del alimento frito, ya que pueden oscurecer el aceite, contribuir a un sabor amargo, arruinar la apariencia del alimento frito, e incluso no calentar el aceite



3. Carácterísticas del freidor

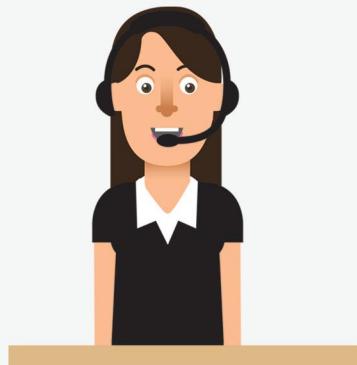
El material ideal para un sistema de freído es el acero inoxidable, debido a que otro tipo de metal podría degradar rápidamente el aceite vegetal empleado



4. Otras recomendaciones

- Que el aceite sea de origen vegetal (Verificar tiempo de uso)
- Que la temperatura (°C) del aceite vaya de acuerdo al producto que se fríe
- Que la calibración y medición del termómetro sea la correcta
- Que la temperatura del aceite sea uniforme en todas las divisiones del freidor cuando se fríe 10x10
- Que el nivel de aceite vegetal durante el proceso de freído sea el suficiente (producto totalmente sumergido) para lograr un buen freído

En Palmex Alimentos contamos con un equipo de profesionales para asesorar a nuestros clientes



1. Dudas y sugerencias sobre nuestros productos

2. Capacitamos a tu equipo de trabajo

3. Te asesoramos y recomendamos aceites, sazonadores y maquinaria

Palmex®

¿Dudas, sugerencias y quejas?

Ing. Luis Angel Castro
soporteclientes@palmex.com

Llamáanos:

Oficina: +01 (81) 8151 3150
Lada sin costo: 01 800 472 5639

 LÍNEA DE TRIGO		
Producto <i>Product</i>	Temp °C <i>Temp °F</i>	Tiempo (seg) <i>Tiem (sec)</i>
10 x 10 Extra	235 / 455	14
10 x 10 Extra Max's	235 / 455	14
4 x 8	210 / 410	15
4 x 4	210 / 410	14
2 x 2.5	200 / 392	15
2 x 2	210 / 410	12
Cuadrini Novo	200 / 392	14
Mini Cuadro	205 / 401	14
Cuadrini	195 / 383	14
2 x 3 Liso	195 / 383	10
1.5 x 3 Liso	195 / 383	10
Tubo	205 / 401	15
Tubo Grande	205 / 401	15
Anillo	195 / 383	14
Anillo Grande	195 / 383	11
Rueda	195 / 383	17
Mini Rueda	108 / 356	20
Dona	185 / 365	17
Tornillo	195 / 383	19
Mini Tornillo de Trigo	205 / 482	15 - 16
Palillo	180 / 356	11
Papa Francesa de Trigo Corta	195 / 383	16
Cabellin	190 / 374	14
Rotini	180 / 356	11
Olas	185 / 365	11
Espacial	180 / 356	13
Tocinito 3 x 3	210 / 410	10
Tocinito 3 x 1	200 / 392	12
Tocinito Micro	200 / 392	11
Cuadri Bacon Gde.	190 / 374	15
Cuadri Bacon Med.	195 / 383	14
Cadri Bacon Mini	195 / 383	14

 LÍNEA DE MAÍZ		
Producto <i>Product</i>	Temp °C <i>Temp °F</i>	Tiempo (seg) <i>Tiem (sec)</i>
Tortilla de Maíz	195 / 383	17
Mini Tornillo de Maíz	200 / 392	17
Concha de Maíz	195 / 383	12

 LÍNEA DE PAPA		
Producto <i>Product</i>	Temp °C <i>Temp °F</i>	Tiempo (seg) <i>Tiem (sec)</i>
Hojuela Clásica	210 / 410	4 - 5
Hojuela Micro Ondulada	205 / 401	6
Hojuela Premium	200 / 392	5
Aro de Cebolla	190 / 374	16
Mini Cuadro de Papa	200 / 392	10
Mini Rueda	200 / 392	18
Mini Rueda Papa Max's	185 / 365	18

 LÍNEA DE ESPECIALIDADES		
Producto <i>Product</i>	Temp °C <i>Temp °F</i>	Tiempo (seg) <i>Tiem (sec)</i>
Veggie Chips	185 / 365	17
Veggie Straws	185 / 365	17
Veggie Sticks	185 / 365	17
Mix M	190 / 374	18