

Descripció de l'equip

Les **fregidores d'oli** són equips que es fan servir molt en hostaleria i restauració per cuinar aliments mitjançant la immersió en oli a elevada temperatura.

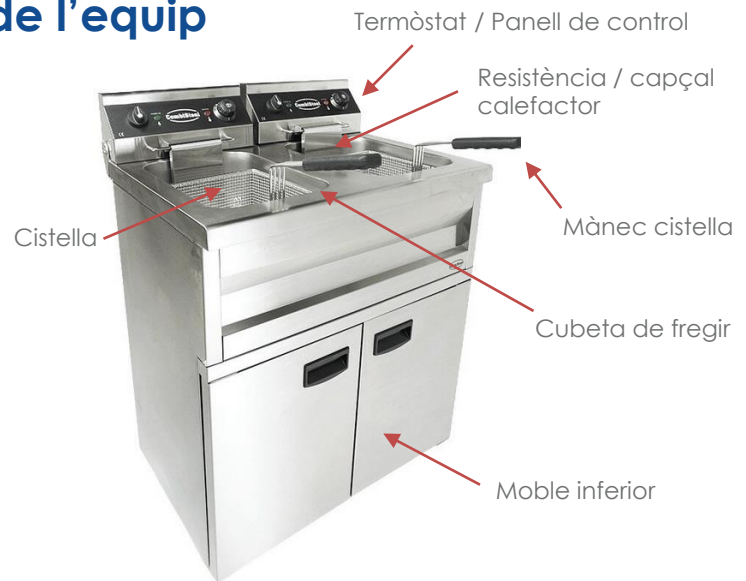
Durant l'ús i durant les tasques de neteja, filtratge o buidatge es poden produir **esquitxos, vessaments o contactes amb oli i superfícies calentes**, que poden ocasionar cremades de diferent gravetat.

El risc augmenta especialment quan s'introdueixen aliments humits o congelats, se sobrepassa el nivell màxim d'ompliment, es manipula oli encara calent o hi ha restes de greix i oli al voltant de l'equip.

Riscos de l'eina

Els principals riscos associats a l'ús de fregidores d'oli són:

- **Cremades per esquitxos** d'oli calent.
- **Cremades per contacte** amb la cubeta, la cistella o altres superfícies calentes.
- **Cremades durant el buidatge, el filtratge o el canvi de l'oli.**
- **Incendi**, especialment en produir-se un sobreescalfament de l'oli.
- **Caigudes al mateix nivell** per vessaments d'oli o greix a terra.
- **Risc elèctric** en equips elèctrics deteriorats o durant operacions de neteja inadequades.



Protecció i roba de treball

Quan escaigui segons l'avaluació de riscos, s'ha de fer servir:

- **Roba de treball adequada**, que protegeixi el cos de possibles esquitxos.
- **Davantall de protecció**, quan l'avaluació de riscos així ho determini.
- **Guants o manyoples de protecció tèrmica** adequats per manipular components calents.
- **Calçat de seguretat amb puntera reforçada i sola antilliscant**, per protegir els dits del peu contra caigudes d'objectes, reduir les conseqüències d'esquitxos i prevenir relliscades.
- **Ulleres protectores o pantalles facials** en manipular fregidores amb oli calent, especialment en afegir-hi aliments congelats o arrebossats que puguin generar esquitxos.

Roba de treball



Davantall



Calçat de seguretat



Guants
Protecció
tèrmica



Pantalla
facial



Recomanacions generals

- **Llegiu i respecteu les instruccions del fabricant** per a l'ús, la neteja i el manteniment de la fregidora. **Eviteu deixar la fregidora en funcionament sense cap persona al càrrec que vigili.**
- Totes les **zones amb risc de contacte tèrmic** han d'anar **senyalitzades amb el pictograma corresponent.**
- **Comproveu que l'equip és estable i en bon estat.**
- **Verifiqueu el funcionament correcte del termòstat i dels dispositius de seguretat.**
- **Comproveu que el nivell d'oli es troba entre els límits mínim i màxim indicats pel fabricant. No ompleneu mai de més la cubeta.**
- **Manteniu el terra net i sec per prevenir reliscades o caigudes** en superfícies calentes.
- **Comproveu que les cistelles, els mànecs i les nanses estan en bon estat.**
- **Formeu i informeu la plantilla en l'ús correcte, els riscos de l'equip i les mesures preventives.**

Mesures preventives

- **No aboqueu els aliments a l'oli.** Introduïu-los d'una manera lenta i progressiva fent servir la cistella.
- **Elimineu l'excés d'aigua, gel o humitat dels aliments** abans d'introduir-los a la fregidora.
- **Extremeu la precaució amb els productes congelats.**
- **No sobrecarregueu els cistells.**
- **Abaixeu i apugeu la cistella lentament,** evitant moviments bruscos.
- **Manteniu la cara i el cos allunyats de la vertical de la cubeta.**
- **Feu servir sempre els mànecs o nanses que hagi previst el fabricant, subjectant-los fermament.**
- **No introduïu ni les mans ni estris inadequats a l'oli calent.**
- **No aboqueu mai aigua sobre oli calent.** El contacte de l'aigua amb oli a una temperatura elevada provoca una vaporització molt ràpida que **pot projectar violentament l'oli i causar cremades greus.** Pel mateix motiu: **No hi introduïu aliments excessivament humits.** No feu servir draps o estris molls a prop de la cubeta.
- **Disposeu de les tapes (amb nansa per agafar-les) de les fregidores a prop** per tapar la fregidora en cas de conat d'incendi.

Canvi de l'oli i neteja

- Sempre que sigui possible, **feu el canvi, filtratge o buidatge de l'oli quan s'hagi refredat.**
- **Desconnecteu prèviament la fregidora** seguint les instruccions del fabricant.
- **No transporteu manualment recipients oberts plens d'oli calent.**
- **Feu servir els sistemes de buidatge o filtratge incorporats a l'equip** quan n'hi hagi.
- **Feu servir recipients estables, resistent a la calor i amb prou capacitat.**
- **No ompliu mai completament el recipient destinat a recollir l'oli.** Manteniu lliure d'obstacles el recorregut fins a la zona d'emmagatzematge o eliminació.



- **Apagueu i desconnecteu la fregidora abans de netejar-la.** Espereu el temps que calgui perquè l'oli i els components calents es refredin. **No feu operacions de neteja amb la fregidora calenta.** No feu servir aigua sobre elements elèctrics. Feu servir els EPIs necessaris durant la neteja de l'equip.