

Descripción del equipo

Las **freidoras de aceite** son equipos muy utilizados en hostelería y restauración para cocinar alimentos mediante su inmersión en aceite a elevada temperatura.

Durante su utilización, limpieza, filtrado o vaciado pueden producirse **salpicaduras, derrames o contactos con aceite y superficies calientes**, capaces de ocasionar quemaduras de diferente gravedad.

El riesgo aumenta especialmente cuando se introducen alimentos húmedos o congelados, se sobrepasa el nivel máximo de llenado, se manipula aceite todavía caliente o existen restos de grasa y aceite alrededor del equipo.



Riesgos de la herramienta

Los principales riesgos asociados al uso de freidoras de aceite son:

- **Quemaduras por salpicaduras** de aceite caliente.
- **Quemaduras por contacto** con la cuba, cesta u otras superficies calientes.
- **Quemaduras durante el vaciado, filtrado o cambio del aceite.**
- **Incendio**, especialmente al producirse un sobrecalentamiento del aceite.
- **Caídas al mismo nivel** por derrames de aceite o grasa en el suelo.
- **Riesgo eléctrico** en equipos eléctricos deteriorados o durante operaciones de limpieza inadecuadas.

Protección y ropa de trabajo

Cuando proceda según la evaluación de riesgos, se utilizará:

- **Ropa de trabajo adecuada**, que proteja el cuerpo frente a posibles salpicaduras.
- **Delantal de protección**, cuando la evaluación de riesgos así lo determine.
- **Guantes o manoplas de protección térmica** adecuados para manipular componentes calientes.
- **Calzado de seguridad con puntera reforzada y suela antideslizante**, para proteger los dedos del pie frente a caídas de objetos, reducir las consecuencias de salpicaduras, y prevenir resbalones.
- **Gafas protectoras o pantallas faciales** al manipular freidoras con aceite caliente, especialmente al agregar alimentos congelados o rebozados que puedan generar salpicaduras.



Ropa de trabajo



Delantal



Calzado de seguridad



Guantes
Protección
térmica



Pantalla
facial



Recomendaciones Generales

- ✎ Leer y respetar las instrucciones del fabricante para el uso, limpieza y mantenimiento de la freidora. Evitar dejar la freidora en funcionamiento sin ninguna persona al cargo que vigile.
- ✎ Todas las zonas con riesgo de contacto térmico irán señalizadas con el pictograma correspondiente.
- ✎ Comprobar que el equipo se encuentra estable y en buen estado.
- ✎ Verificar el correcto funcionamiento del termostato y dispositivos de seguridad.
- ✎ Comprobar que el nivel de aceite se encuentra entre los límites mínimo y máximo indicados por el fabricante. No sobrellenar nunca la cuba.
- ✎ Mantener los suelos limpios y secos para prevenir resbalones o caídas en superficies calientes.
- ✎ Comprobar que las cestas, mangos y asas se encuentran en buen estado.
- ✎ Formar e informar a la plantilla en el uso correcto, los riesgos del equipo y las medidas preventivas.

Medidas preventivas

- ✎ No arrojar los alimentos al aceite. Introducirlos de forma lenta y progresiva utilizando la cesta.
- ✎ Eliminar el exceso de agua, hielo o humedad de los alimentos antes de introducirlos en la freidora.
- ✎ Extremar la precaución con productos congelados.
- ✎ No sobrecargar las cestas.
- ✎ Bajar y elevar la cesta lentamente, evitando movimientos bruscos.
- ✎ Mantener la cara y el cuerpo alejados de la vertical de la cuba.
- ✎ Utilizar siempre los mangos o asas previstos por el fabricante, sujetándolos firmemente.
- ✎ No introducir las manos ni utensilios inadecuados en el aceite caliente.
- ✎ Nunca verter agua sobre aceite caliente. El contacto del agua con aceite a elevada temperatura provoca una vaporización muy rápida que puede proyectar violentamente el aceite y causar quemaduras graves. Por el mismo motivo: No introducir alimentos excesivamente húmedos. No utilizar paños o utensilios mojados cerca de la cuba.
- ✎ Disponer de las tapas (con asa de agarre) de las freidoras en lugar cercano a este equipo, para tapar la freidora en caso de conato de incendio.

Cambio del aceite y limpieza

- ✎ Siempre que sea posible, realizar el cambio, filtrado o vaciado del aceite cuando se haya enfriado.
- ✎ Desconectar previamente la freidora siguiendo las instrucciones del fabricante.
- ✎ No transportar manualmente recipientes abiertos llenos de aceite caliente.
- ✎ Utilizar los sistemas de vaciado o filtrado incorporados al equipo cuando existan.
- ✎ Emplear recipientes estables, resistentes al calor y con capacidad suficiente.
- ✎ Nunca llenar completamente el recipiente destinado a recoger el aceite. Mantener libre de obstáculos el recorrido hasta la zona de almacenamiento o eliminación.



- ✎ Apagar y desconectar la freidora antes de limpiarla. Esperar el tiempo necesario para que el aceite y los componentes calientes se enfríen. No realizar operaciones de limpieza con la freidora caliente. No utilizar agua sobre elementos eléctricos. Utilizar los EPIs necesarios durante la limpieza del equipo.