

Guía de problemas y soluciones

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • COLOR DE LAS PAPAS MUY CLARO 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del aceite muy baja • Tiempo de cocción muy corto • Aceite nuevo • Tiempo de recuperación de la freidora lento • Canasta llena sobre el nivel requerido • Elemento de la freidora en mal estado 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar temperatura, aumentar si es necesario • Incrementar tiempo de cocción • Mejorará color con el uso del aceite • No remover las papas antes de obtener el color/ tiempo requerido • No llenar la canasta mas de la mitad • Ejecutar una prueba de recuperación
<ul style="list-style-type: none"> • COLOR DE LAS PAPAS MUY OSCURO 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de cocción muy largo • Temperatura del aceite muy alta • Aceite en mal estado o sucio • Bajo nivel de aceite 	<ul style="list-style-type: none"> • Reducir tiempo de cocción recomendado • Reducir la temperatura del aceite, verificar calibración del termostato • Filtrar el aceite regularmente y cambiar el aceite si es necesario • Añadir aceite nuevo
<ul style="list-style-type: none"> • MUCHA VARIACIÓN DE COLOR 	<ul style="list-style-type: none"> • Canasta llena sobre el nivel requerido • Alto contenido de azúcares naturales 	<ul style="list-style-type: none"> • No llenar la canasta mas de la mitad • Verificar la calidad del producto
<ul style="list-style-type: none"> • PAPAS GRASOSAS 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de cocción muy corto • Canasta llena sobre el nivel requerido • Dejar la canasta sobre el aceite • Aceite viejo o sucio • Temperatura del aceite muy baja • Tiempo de recuperación de la freidora lento • Baja calidad del producto • Producto parcialmente descongelado 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustar tiempo de cocción • No llenar la canasta mas de la mitad • Drenar las papas por 10 seg. Transferir a la bandeja de servicio • Filtrar el aceite regularmente y cambiar el aceite si es necesario • Mantenimiento preventivo de la freidora • Ejecutar una prueba de recuperación • Usar solo papas de alta calidad • Mantener el producto siempre congelado
<ul style="list-style-type: none"> • PAPAS MUY DURAS Y VACÍAS/HUECAS 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de cocción muy largo • Temperatura del aceite muy alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustar tiempo de cocción • Verificar temperatura con un termómetro y ajustar
<ul style="list-style-type: none"> • PAPAS SE PEGAN 	<ul style="list-style-type: none"> • Canasta llena sobre el nivel requerido • No se sacudió la canasta a los 30 segundos • Papas fueron descongeladas y congeladas 	<ul style="list-style-type: none"> • No llenar la canasta mas de la mitad • Sacudir la canasta a los 30 segundos • Verificar almacenamiento del producto
<ul style="list-style-type: none"> • DEFICIENCIAS EN LOS LARGOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Pedazos rotos debido al manejo inadecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar procedimientos de manejo
<ul style="list-style-type: none"> • EXCESO DE CRISTALES DE HIELO 	<ul style="list-style-type: none"> • Papas fueron descongeladas y congeladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener el producto siempre congelado



PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • SABORES EXTRAÑOS 	<ul style="list-style-type: none"> • Otros productos cocinados en la misma freidora • Tiempo de cocción muy largo • Aceite viejo o sucio • Freidora sucia o mal lavada • Contaminación de olores y sabores en el congelador 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar una sola freidora para las papas • Ajustar tiempo de cocción • Filtrar el aceite regularmente y cambiar el aceite si es necesario • Limpiar la freidora regularmente y adecuadamente • Mantener congelador limpio y organizado
<ul style="list-style-type: none"> • USO EXCESIVO DE ACEITE 	<ul style="list-style-type: none"> • No drenar la canasta • Temperatura del aceite muy baja • Papas fueron descongeladas y congeladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Drenar la canasta por 10 segundos • Aumentar temperatura de la freidora • Mantener el producto congelado siempre
<ul style="list-style-type: none"> • BAJO RENDIMIENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • Mal manejo en el almacenamiento • Llenado excesivo de las ordenes 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidar condiciones de almacenamiento • Cambiar por porcionar de acuerdo a los estándares
<ul style="list-style-type: none"> • POBRE TEXTURA (BAJO TIEMPO DE RETENCIÓN) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de cocción muy corto • Se dejó la canasta sobre el aceite • Tiempo muy prolongado en la estación de servicio 	<ul style="list-style-type: none"> • Freír por el tiempo recomendado • Canasta se debe drenar solo el tiempo requerido • Reducir el tiempo en el área de servicio
<ul style="list-style-type: none"> • ESPUMA EN EL ACEITE 	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de jabón en la freidora • Esta entrando agua en la tina del aceite por los cristales de hielo • Productos de bajos sólidos • Temperatura del aceite muy alta • Sobre llenado de la canasta 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar prácticas de limpieza de la freidora • Llenar la canasta fuera de la tina del aceite y sacudirla antes de introducirla a esta • Utilizar productos con altos contenidos de sólidos • Verificar Termostato • No llenar la canasta mas de la mitad
<ul style="list-style-type: none"> • VISCOSO/PEGAJOSO 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del aceite muy alta • Equipo sin mantenimiento • Aceite viejo 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar termostato y ajustar temperatura a 350° F • Realizar mantenimiento preventivo a la freidora • Cambiar el aceite
<ul style="list-style-type: none"> • HUMO 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite viejo • Aceite de mala calidad • Aceite contaminado • Temperatura del aceite muy alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambiar el aceite • Utilizar aceite de alto freído • Filtrar el aceite regularmente • Verificar termostato y ajustar temperatura
<ul style="list-style-type: none"> • ACEITE OSCURO 	<ul style="list-style-type: none"> • Sazonar las papas sobre el aceite • Aceite Contaminado • Aceite sucio • Temperatura del aceite muy alta • Aceite viejo 	<ul style="list-style-type: none"> • Sazonar las papas solo en la bandeja de servicio • Filtrar el aceite regularmente • Limpiar regularmente la freidora • Verificar termostato y ajustar temperatura • Cambiar el aceite