

フライヤー清掃作業マニュアル

株式会社都給食
教育支援グループ

本マニュアルはフライヤーの油交換の際、正しく綺麗に掃除して頂く為の手順を記したマニュアルです。

調理設備をいつまでも綺麗に長持ちさせ、厨房内の衛生を保つ為にも本マニュアルを使い正しいフライヤー掃除の方法を身に付けましょう！



簡単に説明するとこんな感じです♪
それでは実際やってみましょう！

作業開始



汚れていますねえ・・・



綺麗にしましょう！



- ・まずは油を抜き、油カスを取り除きましょう。
- ・お湯を張り、点火しましょう。
- ・マジックリンを適量入れ、沸騰させます。

お湯20ℓに対して、約500mlのマジックリンが目安です♪
フライヤーの大きさによって使用する量は変わります。



約20分程沸騰させておいた方が綺麗になります！

洗浄作業



火を切って洗浄の開始です♪

頑張って!!



下の写真の様に汚れている所にレードル等を使って
お湯をかけると落ちやすくなります♪



火傷・手荒れ防止の為ゴム手袋は必ず着用して作業して下さい!!



お湯を2/3程抜いて水を入れましょう。



手を入れても大丈夫な温度が目安です。



スポンジを使って洗っていきましょう。

※フライヤー側面や前面も、忘れずに綺麗にしましょう！

水を抜き、中性洗剤を使い洗っていきましょう♪



この部分は温度センサー
です！
力一杯洗って壊さない様
気を付けて下さい！
また、先端で怪我をしない様
気を付けて下さい！

**注
意**



最後に流水を使い綺麗に洗い流しましょう！
汚れが残っている所はスポンジ等を使い
擦りながら洗って下さい。

水気を拭き取り完成！

Before



After



お疲れ様でした♪

**これからも綺麗なフライヤーを維持していける様
お掃除頑張りましょう！**