

# Fritteusenbericht

Fritteuse Nr.:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Monat:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Jahr:

Messzeit: Morgens nach dem Aufheizen der Fritteuse

Qualitäts-Beauftragter: \_\_\_\_\_



Tag	Zeit	TPM(%)	Temp		Ölwechsel		Öl nachgefüllt		Öl gefiltert	Unterschrift
			<input type="checkbox"/> C / <input type="checkbox"/> °F		ja	nein	<input type="checkbox"/> L / <input type="checkbox"/> b			
Bsp.	10:30	16,5	170		ja	<del>nein</del>	5 L	<del>ja</del>	nein	Jane Doe
1					ja	nein		ja	nein	
2					ja	nein		ja	nein	
3					ja	nein		ja	nein	
4					ja	nein		ja	nein	
5					ja	nein		ja	nein	
6					ja	nein		ja	nein	
7					ja	nein		ja	nein	
8					ja	nein		ja	nein	
9					ja	nein		ja	nein	
10					ja	nein		ja	nein	
11					ja	nein		ja	nein	
12					ja	nein		ja	nein	
13					ja	nein		ja	nein	
14					ja	nein		ja	nein	
15					ja	nein		ja	nein	
16					ja	nein		ja	nein	
17					ja	nein		ja	nein	
18					ja	nein		ja	nein	
19					ja	nein		ja	nein	
20					ja	nein		ja	nein	
21					ja	nein		ja	nein	
22					ja	nein		ja	nein	
23					ja	nein		ja	nein	
24					ja	nein		ja	nein	
25					ja	nein		ja	nein	
26					ja	nein		ja	nein	
27					ja	nein		ja	nein	
28					ja	nein		ja	nein	
29					ja	nein		ja	nein	
30					ja	nein		ja	nein	
31					ja	nein		ja	nein	



Beachten Sie bitte die Frittiergrundregeln!

[www.VITO.ag](http://www.VITO.ag)