

Optimale Frittiergrundregeln

12 einfache Schritte zu Ihrem Erfolg



1. Heizen Sie Ihre Fritteuse richtig auf! (Optimal 160-175°C)
Überprüfen Sie die Temperatur mit dem VITO® oiltester.



2. Verwenden Sie trockene Produkte und schütteln Sie die Krümel vor dem Frittieren ab!



3. Vermeiden Sie es, Ihre Produkte vor dem Frittieren zu salzen!



4. Achten Sie darauf, den richtigen Ölpegel aufrechtzuerhalten!



5. Frittieren Sie möglichst sortenrein in verschiedenen Fritteusen!



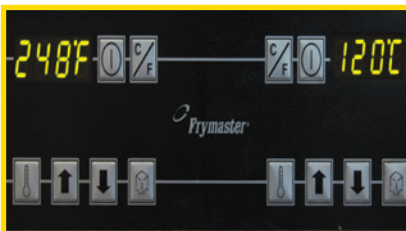
6. Überfüllen Sie Ihren Frittierkorb nicht! (Ratio 1:10)



7. Befreien Sie in regelmäßigen Abständen die Oberfläche von groben Partikeln!



8. Salzen und würzen Sie Ihre Produkte niemals über der Fritteuse!



9. Senken Sie die Temperatur, wenn Sie die Fritteuse für längere Zeit nicht im Gebrauch haben! (120° - 130°C)



10. Filtern Sie Ihr Öl am Ende des Tages! Benutzen Sie den VITO® Frittierölfilter, um das beste Ergebnis zu erzielen!



11. Decken Sie die Fritteuse nach dem Service ab, um das Öl vor äußeren Einflüssen zu schützen!

Fryer report

Fryer No.: 1 2 3 4 5 6 7 8
 Month: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 Year: 2014
 Responsible QS contact: _____

Measuring time: in the morning in heated fryer

Day	Time	TPM(%)	Temp °C / °F	Oil change X	Oil refilled L / S / L	Oil filtered X
1	10:30	56.5	170	X		X
2						
3						
4						
5						
6						

12. Dokumentieren Sie Ihre Filtrationen und Ölwechsel, um den Anforderungen der HACCP Standards gerecht zu werden!

Alles was Sie für Ihr Frittierölmanagement brauchen... Die VITO® Produktlinie!
VITO® hilft Ihnen dabei den HACCP Standards gerecht zu werden.

www.VITO.ag