HACCP-Liste

Restaurant / Store: _____ **MM /JJ:** _____ **Verantwortlich:** _____

		Fritteuse:				Fritteuse:				Fritteuse:				Fritteuse:				
Tag	Zeit	TPM %	Temp. °C	Wechsel = X Aufgefüllt = L	Filtration = j / n	TPM %	Temp. °C	Wechsel = X Aufgefüllt = L	Filtration = j / n	TPM %	Temp. °C	Wechsel = X Aufgefüllt = L	Filtration = j / n	TPM %	Temp. °C	Wechsel = X Aufgefüllt = L	Filtration = j / n	Kürzel
	9:15	16,5	175 °C	3L	j	19,0	177 °C	5L	j	23,5	178 °C	x	n	15	174 °C	3L	j	JD
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		
21																		
22																		
23																		
24																		
25																		
26																		
27																		
28																		
29																		
30																		
31																		

VITO® oil filter system

1. TPM

2. TEMP.

Messung bitte immer in der aufgeheitzen Fritteuse vor dem Service vornehmen!

handling.vito.ag