



Die goldenen Regeln des Frittierens

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. Versuchen Sie trockene Produkte zu verwenden und schütteln Sie Krümel vor dem Frittieren ab!



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



4. Achten Sie darauf den richtigen Ölpegel aufrecht zu erhalten!
Füllen Sie gegebenenfalls nach!



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 Oxidation zu vermeiden!

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
 Measuring time: in the morning in heated fryer
 Responsible/ QS contact:

Day	Time	TPM(%)	Temp °C/°F	Oil change	Oil refilled L/ lb	Oil filtered
Samp. 1	10:30	16.2	170	X	5 L	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 die HACCP Standards gerecht zu werden.
Für weitere Informationen, besuchen Sie unsere Webseite: www.VITO.ag