optimiertes Frittieren | smart frying

Filiale (Bezeichnung, Filialnummer) _____

Verantwortlich für Test/Stellvertreter(in) _____

Vito-Gerät/Type _____ Öltestab/Type _____ Filtration/Methode: _____

Dienstleister für Fritteusenreinigung (J/N -Firmenname) _____

Fritteusen nummer	Fassungs vermögen ltr	Fritteusen thermometer J/N	Fritteusen marke	Fritteusen typ	Anmerkung

Messzeit -am Morgen, nach dem Aufheizen der Fritteuse

Datum	Uhrzeit hh:mm	°C Öltestab	°C Fritteuse	TPM in %	Farbe 1 =sehr hell 5 =sehr dunkel	Nachfüll menge [ltr]	Filtriert J/N	Wechsel J/N	Kurz zeichen