PRÜFAUFZEICHNUNG - FRITTIEREN

Fritteuse Nr.: _____ **Monat/Jahr:** _____

Vorgabe: Sensorische Prüfung, Filtration und Reinigung sind am Ende des Betriebstages durchzuführen
Temperaturprüfung ist einmal täglich vorzunehmen. Frischfettzugabe nach Bedarf.

Tag	**Uhr-zeit**	**Fettmanagement**					**Fritteuse**		**Durchgeführt von (Name)**
		Zugabe	Voll-wechsel	Filtration	Sensorische Prüfung	Schnelltest (Ergebnis)	Temperatur-kontrolle	Reinigung	
1	8.00	2kg	nein	nein	ok		175°C	nein	NN