

Wir frittieren verantwortlich!

Frittierbecken Nr:

Monat/Jahr

à Liter Inhalt:

Frittierprodukte:

mit Temp.

- Alle 16 Std. 0.50 ml MAXFRY Classic Nat auf 10 l. Frittier-Öl zu geben
- Jeden Abend mit dem Fein-Filter das Öl passieren
- 10% gereinigtes Öl für die Weiterverarbeitung (Griddle-Platte, Geflügel/Fischfritteuse) entnehmen
- Kontrollieren Sie mit dem Testo 265 innert Sekunden die Ölqualität (Empfehlung)

| | Effekt. Temp. max. 175°C | 0.50 % MAXFRY Classic Nat | Filtern mit Feinfilter | 10% Öl- entnahme | Kontrolle Visum | Messung Polare Schadstoffe |
|----|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|
| 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 | | | | | | |



Hunkeler Gastro AG
Grimselweg 5
6002 Luzern
T. 041 368 91 91

