

So wird's gemacht!

- Frittieröl durch Grob- und Feinfilter in Auffang-Wanne ablassen, oder mit dem VITO filtrieren.
- Fritteuse mit Küchenpapier ausreiben.
Kein Wasser! Danach Öl aus der Wanne zurück ins Becken pumpen.
- Fritteusen-Becken täglich mit Mamito Extra Premium Frittieröl bis zur Maximal-Markierung auffüllen.
- Aufheizen der Fritteuse, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
- Qualitätsmessung des Frittieröls mit dem Ölmessgerät (Mamito M330 oder Testo 270).
- Die gemessenen Werte in HACCP-Liste eintragen.





Berufshilfe
Zeichnungs-
Situation

Manuskript

Tag	Anzahl der Beurteilungen	Fortschritt in % (1-10)	Erfahrung in Stunden	Erfahrung in Minuten	Erfahrung in Sekunden	Erfahrung in Millisekunden
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						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98		</				

- Dosierung des Mamito Kombi:
**alle 8 Heizstunden/ Betriebsdauer
ein Dosierhub (25 ml) pro 10 Liter!**



natürlich – hochwertig – konstant – effizient und kostengünstig!