

## Optimal frittieren!

- Nachfüllen von einem Liter Fettstoff pro 10 Liter, reduziert die TPM um mindestens 3 %.
- Nachfüllen von Frischöl/ -fett erst kurz vor Gebrauch/ Einsatz.
- Die Ölfarbe hat **keinen Einfluss** auf die Ölqualität!
- Digitaler Öltester benutzen und regelmässig kalibrieren.
- Mit dem Öltester die Thermostaten der Fritteusen kontrollieren und feinjustieren.
- Heisser als 170°C bringt selten etwas!
- Körbe **nicht** überfüllen! Die max. Menge entspricht 1/10 des Beckeninhaltes.
- Frittierzeiten kontrollieren und anpassen. Frittiertes gart nach!
- Wenn immer möglich mit Programmen und/ oder Timer arbeiten. Standby-Funktion nutzen.
- Umgehende Entfernung der Schwebeteilchen, Grobpartikel und Eiskristalle.
- Öl täglich durch Feinsieb oder mit VITO filtern.
- Feinfilter, Metallsieb, Körbe etc. nach dem Waschen in der Maschine unbedingt zusätzlich mit Frischwasser spülen und gut trocknen.

**natürlich – hochwertig – konstant – effizient und kostengünstig!**