



# L' A.B.C della frittura

## 12 semplici passi per il vostro successo



**1. Riscaldare correttamente la friggitrice! (ottimale 160-175° C)**  
Verificate la temperatura con VITO® Oiltester!



**2. Se possibile usare cibi asciutti , scrollando le briciole prima di friggere!**



**3. Evitare di salare i cibi prima di friggerli!**



**4. Verificare il livello dell'olio, se necessario rabboccare!**



**5. Usare friggitrici dedicate per le differenti frittute!**



**6. Non sovraccaricare di cibo il cestello! (Proporzione 1:10)**



**7. Rimuovere i residui più grossi che affiorano in superficie!**



**8. MAI salare nè condire i cibi all'interno della friggitrice!**



**9. Abbassare il termostato della friggitrice se non usata per molto tempo! (120°-130°)**



**10. Filtrare l'olio dopo ogni servizio!**  
(usare il sistema di filtraggio per olio VITO® per risultati migliori!)



**11. Coprire l'olio per Prevenire l'ossidazione!**

**Fryer report**

Fryer No.: 1 2 3 4 5 6 7 8  
 Month: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
 Year: 2014  
 Measuring time: in the morning in heated fryer  
 Responsible/QS contact: \_\_\_\_\_

Day	Time	TPM(%)	Temp °C/°F	Oil change	Oil refilled L/lb	Oil filtered
Samp. 1	10:30	16.2	170	X	5 L	X
2						
3						
4						
5						
6						

**12. Registrare i filtraggi e le sostituzioni olio per rispettare i parametri HACCP!**

Tutto quello che serve per la corretta gestione dell'olio da frittura...è disponibile nella gamma dei prodotti VITO® per aiutarvi a rispettare gli standards HACCP. Per maggiori informazioni visitate il sito: [www.VITO.ag](http://www.VITO.ag)