

ARBEITSANWEISUNG

FRITTEUSE

Was	Reinigung und Ölwechsel
Wie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aussenreinigung der Fritteuse und der Körbe ▪ Filtration des Öls ▪ Ölwechsel
Wer	
Wann	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frittieröl täglich filtrieren und Ölwanne reinigen
Kriterien	Ölwechsel wenn: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Öl dunkelbraun, trüb, dick- bzw. zähflüssig, schäumend ist ▪ starke Rauchentwicklung zeigt (unter 180°C) ▪ Geschmack: ranzig (kratzend im Hals) tranig

Aufzeichnungen Monat/Jahr:				
Abweichungen melden an:				
Datum	Öl-Filtration ⇒ Visum	Ölwechsel ⇒ Visum	Reinigung durchgeführt ⇒ Visum	Bemerkungen + Kontrollen Chef
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.				