

Reglas óptimas para freír

12 sencillos pasos para su éxito



1. Caliente el aceite y póngalo a temperatura de fritura. (máx. 175°C). Médalo con el FT 440 o FT CONNECT)



2. Procure utilizar productos secos y sacudir las migas antes de freír.



3. Evite sazonar los productos antes de freír.



4. Rellene y mantenga el nivel de aceite entre las marcas de mínimo y máximo.



5. Para obtener los mejores resultados, utilice freidoras distintas para los diferentes tipos de productos.



6. No sobrecargue la cesta de freír. (Proporción 1:10)



7. Elimine los restos grandes colando la superficie del aceite.



8. NUNCA sazone y condimente sus productos encima de la Freidora.



9. Durante el tiempo de inactividad disminuya la temperatura (No inferior a (!) 120°C)



10. Filtre su aceite diariamente (Use el sistema de filtración de VITO para obtener los mejores resultados!)



11. Cubra su freidora para mantener el aceite fresco

HACCP-List Restaurant /

		Fryer:			
Date	Time	TPM %	Temp. °C / °F	Change = X Refill = L / lbs	Filtration
1	9:15	16,5	175 °C	3L	
2					

12. Documente su forma de freír para cumplir con los requisitos de HACCP y para tener una visión general de los costos

