

# Las reglas óptimas de freír

12 pasos fáciles para su éxito



1. Caliente su freidora correctamente! Elige la temperatura correcta para su comida! Compruébelo con el VITO® oiltester



2. Intente usar productos secos y evite meter migas de panada en su freidora!



3. Evite salar los productos antes de freír!



4. Rellene la freidora hasta el nivel de carga de la freidora!



5. Para recibir los mejores resultados, utilice diferentes freidoras para cada tipo de producto!



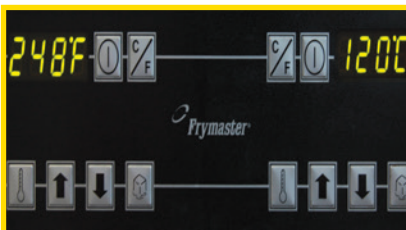
6. No sobrecargue el cesto de fritura! (Proporción 1:10)



7. Saca las migas grandes en el aceite con un colador!



8. No sale ni sazone jamás los freidora productos encima de la!



9. Si no usa la freidora durante mucho tiempo, baje la temperatura a 120°C – 130° C!



10. Filtre su aceite después de cada servicio! (Use el sistema de filtración VITO® para lograr los resultados más satisfactorios!)



11. Tape su aceite para evitar la oxidación!

**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  
 Responsible QS contact: \_\_\_\_\_

Measuring time: in the morning in heated fryer

Day	Time	TPM(%)	Temp °C / °F	Oil change X	Oil refilled L / S L	Oil filtered X
1	10:30	56.5	170	X		X
2						
3						
4						
5						
6						

12. Documente su filtración de aceite y los cambios para cumplir las normas APPCC!

Todo lo que necesita para su gestión de aceite de freír... La gama de productos VITO® le ayuda a seguir los estándares APPCC. Para más información, visite nuestra página web: [www.VITO.ag](http://www.VITO.ag)