

Relatório de Fritura

Fritura Nº

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Mês:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Ano:

Responsável/
QS Contacto: _____

Tempo de Medição: Pela manhã com a fritadeira quente



Dia	Hora	TPM(%)	Temp ■ C / ■ °F	Mudança de Óleo		Recarga de Óleo ■ L / ■ lb	Filtragem de Óleo		Assinatura
				sim	não		sim	não	
Exem.	10:30	16,5	170	sim	não	5 L	sim	não	Jane Doe
1				sim	não		sim	não	
2				sim	não		sim	não	
3				sim	não		sim	não	
4				sim	não		sim	não	
5				sim	não		sim	não	
6				sim	não		sim	não	
7				sim	não		sim	não	
8				sim	não		sim	não	
9				sim	não		sim	não	
10				sim	não		sim	não	
11				sim	não		sim	não	
12				sim	não		sim	não	
13				sim	não		sim	não	
14				sim	não		sim	não	
15				sim	não		sim	não	
16				sim	não		sim	não	
17				sim	não		sim	não	
18				sim	não		sim	não	
19				sim	não		sim	não	
20				sim	não		sim	não	
21				sim	não		sim	não	
22				sim	não		sim	não	
23				sim	não		sim	não	
24				sim	não		sim	não	
25				sim	não		sim	não	
26				sim	não		sim	não	
27				sim	não		sim	não	
28				sim	não		sim	não	
29				sim	não		sim	não	
30				sim	não		sim	não	
31				sim	não		sim	não	



Please adopt the optimal rules of frying

www.VITO.ag