

Daglig TPM-måling

MÅNED

ÅR

AFDELING / KØKKEN

Mål TPM dagligt i hvert kar, lige inden frituren slukkes (olietemperatur max 180°C). Noter TPM-værdi og olietemperatur for hvert kar samt eventuelle bemærkninger og initialer. Ved TPM under 22 renses olien og genbruges næste dag. Ved TPM på 22 eller derover skiftes olien næste dag. Har du spørgsmål, så kontakt H2O Shift på +45 6110 0012 eller info@h2oshift.dk.

[illegible]

Daily TPM measurement

MONTH YEAR DEPARTMENT / KITCHEN

Measure TPM daily in each fryer just before it is switched off (maximum oil temperature 180°C). Record the TPM value and oil temperature for each fryer, along with any comments and initials. If TPM is below 22, clean the oil and reuse it the next day. If TPM is 22 or higher, change the oil the next day. If you have any questions, contact H2O Shift at +45 6110 0012 or info@h2oshift.dk.

[illegible]