Contrôle des huiles de friture

CHR Avenue
ECOUTER - CONSEILLER - ACCOMPAGNER
02 72 24 00 15

Utilisez un testeur d'huile, des bandelettes ou des réactifs

Dates	Friteuse N°1				Friteuse N°2				Friteuse N°3			
	Qualité		Entretien		Qualité		Entretien		Qualité		Entretien	
	Conforme	Non conforme	Changement d'huile	Nettoyage friteuse	Conforme	Non conforme	Changement d'huile	Nettoyage friteuse	Conforme	Non conforme	Changement d'huile	Nettoyage friteuse
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Nos conseils :
température max de l'huile 180°C, enlever les particules carbonisés, filtrer l'huile régulièrement et couvrir les cuves.

Vous pouvez identifier une huile usagée grâce à différents indices : brunissement, changement d'odeur, huile plus visqueuse, apparition de fumées précoces, mousse stable.

Collecte des huiles :
la collecte des huiles usagées est une obligation.
Vous pouvez les faire collecter par OLEOVIA, N° vert gratuit depuis un poste fixe 0 800 718 700 du lundi au vendredi de 9 h à 17 h