

Frituurolietester PCE-FOT 10

Oliekwaliteitsmeter met 3-cijferig LCD / verlicht display / IP65 beschermklasse / status-LED's (blauw, groen, rood) / weergave van de pc-waarde tussen 0,5% tot 40% / automatische uitschakelfunctie

De frituurolietester PCE-FOT 10 is een meetinstrument waarmee je de kwaliteit van verschillende soorten olie kunt bepalen. Dit meetinstrument voor oliekwiteit wordt ook met succes gebruikt door voedselinspecteurs. Een meting wordt direct in het hete vet uitgevoerd. Hiervoor wordt de meetpunt rechtstreeks in een frituurpan of iets dergelijks gehouden. Dit garandeert snelle meetresultaten. De olietemperatuur in °C en de oliekwiteit in procenten PC (Polar Compounds = polaire componenten) worden binnen enkele seconden bepaald. De PC-waarde is een maat voor de mate van thermisch-oxidatieve belasting op frituurolie. In de frituurolietester zelf is een stoplichtfunctie ingebouwd waardoor de oliekwiteit direct in kleur wordt weergegeven. Deze frituurolietester wordt niet alleen gebruikt door voedselinspecteurs, maar ook in de gastronomie.



Volgens de aanbevelingen van de DGF (Duitse vereniging voor vetwetenschap eV) moet 24 procent polaire componenten worden beschouwd als een grens aan de bruikbaarheid van een frituurvet. Bovendien zijn er nog vele andere nadelen aan het gebruik van oud vet. Denk hierbij aan het beïnvloeden van de smaak en de daarmee gepaard gaande verminderde kwaliteit. Bovendien kunnen sterke geuren en rook ontstaan als het vet niet wordt onderzocht met een olietester. Nationale voorschriften met betrekking tot maximale PC-grenswaarden moeten in acht worden genomen. Omdat niet alle oliën zich exact hetzelfde gedragen, kunnen verschillende kalibraties worden opgeslagen en opgeroepen in de frituurolietester.

Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments

PCE Brookhuis B.V. Institutenweg 15 7521 PH Enschede The Netherlands
T: +31 (0)53 - 737 01 92 E: info@pcebenelux.nl I: www.pcebrookhuis.nl



Kenmerken

- meting direct in het vloeibare vet
- vermijden van gezondheidsrisico's
- snelle, betrouwbare meting ter plaatse
- verschillende kalibraties kunnen worden opgeslagen
- instellen van het juiste frituurpunt
- exacte bepaling van de kwaliteit van de frituurolie
- temperatuurmeting tot +200°C
- stoplicht weergave
- waterbestendig
- robuust en schokbestendig
- justeerbaar voor verschillende soorten olie
- 0,5 tot 40% polaire componenten

Technische data

Meetbereik temperatuur	+30 ... +200 ° C
Meetnauwkeurigheid temperatuur	± 1,5 ° C
Resolutie temperatuur	0,5 ° C
Meetbereik olie (PC-waarde)	0,5 ... 40% polaire componenten
Meetnauwkeurigheid olie (PC waarde)	± 3% (bij +30 ... +90 ° C)
Resolutie olie (PC waarde)	0,1%
Stroomvoorziening	2 x 1,5 V AAA-batterijen
Batterijduur	ca. 500 metingen / 25 uur in continubedrijf
Temperatuursensor	PTC-sensor
Oliesensor	capacitieve sensor
Bedrijfstemperatuur	0 ... +50 ° C
Bewaartemperatuur	-20 ... +70 ° C
Display	LCD, 3-cijferig
Afmetingen (B x D x H)	55 x 350 x 25 mm, zonder meetsonde
Gewicht	185 gram
Materiaal behuizing	ABS
Beschermingsklasse	IP65

Evaluatie van de meetresultaten op de friturolietester PCE-FOT 10

Olie is nieuw en ongebruikt (LED knippert groen). (0 ... 18,5%)

Olie bevindt zich in het kritieke gebied (LED knippert geel). Wij raden aan de olie te vervangen of gedeeltelijk te verversen . (19 ... 24%)

De olie in de friteuse is onbruikbaar. De ingestelde grenswaarde (fabrieksinstelling 24%) is overschreden en de LED knippert rood. De olie moet daarom worden vervangen. (> 24%)

Wat wordt er meegeleverd

- 1 x friturolietester PCE-FOT 10
- 1 x transportkoffer
- 1 x handleiding



Afbeeldingen van de frituurmeter



De frituurolietester in gebruik

