

Frittieröl Messgerät FOM-310 Set

Ölmeter zur Überprüfung der Ölqualität in der Gastronomie / Messung direkt im heißen Öl / Ampelanzeige (rot / gelb / grün) / wasserdicht / verschiedene Ölsorten justierbar / Vermeidung von Gesundheitsrisiken durch verbrauchtes Öl

Das Ölqualitäts Messgerät FOM-310 ist ein handliches Messgerät, mit dem Sie die Qualitätsbestimmung verschiedener Ölsorten vornehmen können. Dieses Ölmetert ist auch bei Lebensmittelkontrolleuren erfolgreich im Einsatz. Die Messung mit dem Frittierölmessgerät führen Sie direkt im heißen Öl durch – z.B. in der Friteuse. Dabei wird die Öltemperatur in °C und die Ölqualität in Prozent PC (Polar Compounds = polare Anteile) in wenigen Sekunden ermittelt. Der PC-Wert ist ein Maß für den thermisch-oxidativen Belastungsgrad eines Frittieröles. Durch eine Leuchtdiode mit Ampelfunktion weiß der Benutzer genau, wann das Öl gewechselt werden muss. Nach den Empfehlungen der DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.) sind 24 Prozent polare Anteile (Polar Compounds) als eine Grenze der Genusstauglichkeit eines Frittierfettes anzusehen. Nationale Regularien bezüglich maximaler PC Grenzwerte sind gegebenenfalls zu beachten. Da sich nicht alle Öle exakt gleich verhalten, können im Frittierölmessgerät FOM-310 verschiedene Kalibrierungen hinterlegt und aufgerufen werden. Dazu stehen vier feste Speicherplätze (Semi-liquid, Liquid, Solid) sowie 6 veränderliche Plätze zur Verfügung. Das Ölqualitätsmessgerät FOM-310 wird werkseitig so kalibriert, das Sie bei Verwendung von handelsüblichen Frittierölen optimale Messergebnisse erhalten.





- Austausch des Frittieröls zum richtigen Zeitpunkt
- Messung direkt in der Friteuse im heißen Öl Restaurants / Kantinen
- Vermeidung von Gesundheitsrisiken durch verbrauchtes Öl
- schnelle, sichere Vorortmessung
- verschiedene Kalibrierungen speicherbar
- Einstellung des richtigen Frittierpunktes
- exakte Qualitätsbestimmung des Frittieröls
- 0 bis 40% polare Anteile

- Temperaturmessung bis +220°C
- Ampelanzeige (rot/ gelb/ grün)
- wasserdicht
- robust und stoßfest
- mehrere Ölsorten justierbar
- wird mit Schutzhülle, Prüfölen Werkszertifikat und Koffer geliefert

Technische Spezifikation

Messbereich Öl	0 ... 40 % polare Anteile
Messgenauigkeit	± 2 %
Auflösung	0,5 %
Messbereich bei der Ölmessung	50 ... 200 °C
Genauigkeit	± 1 °C
Auflösung	0,1 °C
Betriebstemperatur Gehäuse	-20 ... 50 °C
Lagertemperatur	-25 ... 60 °C
Batterie	3 V Lithium
Abmessungen	125 x 54 x 22 mm (ohne Fühler)
Gehäusematerial	ABS (lebensmittelecht)
Gewicht	ca. 200 g
Schutzklasse	wasserdicht IP 67
Batteriewechsel	durch Anwender möglich
Batterielebensdauer	ca. 5 Jahre
Zertifikat	2 Punkt Werkskalibrierung

verbrauchtes Frittieröl

- beeinflusst den Geschmack des Frittiergutes negativ.
- beeinflusst die Qualität der Waren (Vollsaugen mit Fett).
- hat einen niedrigen Rauchpunkt und verursacht damit eine starke Geruchsbelastung.
- verändert die Frittereigenschaften von Produkt und Öl.
- verursacht im Kontrollfall hohe Kosten

Infos für die richtige Messung

- nicht messen, solange Frittiergut im Öl ist. Der Frittierkorb sollte zum Messen herausgenommen werden.
- warten bis keine Blasen mehr aufsteigen, denn Wasser im Öl führt zu erhöhten Anzeigewerten.
- die Messsonde nicht in die Nähe metallischer Teile bringen. 1 bis 2 cm Abstand zum Beckenrand.
- die Sonde ausreichend tief eintauchen.



Auswertung der Messergebnisse

- >1 % und <14 % pol. Anteile
- >14 % und <18 % pol. Anteile
- >18 % und <22 % pol. Anteile
- >22 % und <24 % pol. Anteile
- >=24 % pol. Anteile

- Frisches Öl
- Leicht gebraucht
- Gebraucht aber noch in Ordnung
- Stark verbraucht
- Verbrauchtes Frittieröl

Lieferumfang

- 1 x Ölqualitäts Messgerät FOM-310,
- 1 x Schutzhülle,
- 1 x Prüföle,
- 1 x Werkszertifikat
- 1 x Koffer,
- 1 x Batterie,
- 1 x Bedienungsanleitung



additionales Zubehör

- ISO-Kalibrierung

3-Punkt Laborkalibrierung und Zertifizierung nach ISO (bei Erstkauf oder zur Rekalibrierung). Der Name des Auftraggebers und die Seriennummer wird im Zertifikat zum Frittierölmessgerät festgehalten.

- Ersatzkoffer AM-110
- Ersatz-Schutzhülle AG-140
- Edelstahlhalterung AG-160

