

## Frituurvet Meter FOM-320

**Olie kwaliteitsmeter voor onderzoek van oliekwaliteit in de horeca /  
Meting direct in hete olie/ Verkeerslicht weergave (rood / geel / groen) / waterdicht /  
verschillende oliesoorten verkiesbaar/ Vermijding van gezondheidsrisico's door  
afvalolie**

De olie kwaliteitsmeter FOM-320 is een handige meter, waarmee de kwaliteit van verschillende oliesoorten bepaald kan worden. Deze oliemeter is ook bij Levensmiddelencontroleurs succesvol in het gebruik. De meting met de frituuroliemeter gaat direct via de hete olie – dus bijvoorbeeld in de friteuse. Daarbij wordt de olietemperatuur in °C en de oliekwaliteit in procent PC (Polar Compounds = polaire fracties) in enkele seconden bepaald. De PC-waarde is een maat voor de thermische oxidatieve belastingsfactor van frituurolie. Door een lichtdiode met verkeerslicht functie weet de gebruiker precies, wanneer de olie gewisseld moet worden. Naar de aanbevelingen van de DGF (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. ) is de hoeveelheid van 24 procent polaire aandelen (polar compounds) een grenswaarde voor gezond frituurvet. Nationale voorschriften met betrekking tot de PC grenswaarde dienen in acht genomen te worden door horeca gelegenheden. Omdat niet elke olie zich exact gelijk verhoudt, kan de frituurvet meter FOM-320 verschillende gekalibreerd worden. Daartoe zijn er vaste voorinstellingen (semi-liquid, liquid, solid) als wel 6 veranderlijke plaatsen beschikbaar. De FOM-320 wordt in de fabriek zo gekalibreerd dat hij bij gebruik van commerciële frituuroliesoorten optimale meetresultaten geeft. Mocht u vragen hebben over de Frituurvet Meter FOM-320, dan kunt u de volgende technische specificaties raadplegen of neemt u contact met ons op via het telefoonnummer **+31 (0)900 - 120 00 03** Onze technische medewerkers en ingenieurs geven u graag meer advies over deze frituurvet meter en al onze andere producten op het gebied van [meettechniek](#), [weegtechniek](#) en regeltechniek.



**Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments**

PCE Brookhuis B.V.    Institutenweg 15    7521 PH Enschede    The Netherlands  
T: +31 (0)900 1200 003    E: info@pcebenelux.nl    I: www.pce-inst-benelux.nl





- Meting direct in de fritouse
- Vermijding van gezondheidsrisico's
- Snelle, precieze on site meting
- Verschillende kalibraties instelbaar
- Instelling van de juiste frituurpunten
- Exacte kwaliteitsbepaling van de frituurolie
- 0 tot 40% polaire fracties

- Temperatuurmeting tot +200 °C
- Verkeerslicht weergave
- Waterdicht
- Robuust en schokbestendig
- Meerdere oliesoorten instelbaar
- Met beschermkap en test olie
- Inclusief fabriekcertificaat en koffer

### Technische specificaties

Meetbereik olie	0 ... 40 % polaire fracties
Meetnauwkeurigheid	±1 °C, ±2 %
Resolutie	1 °C, 0,5 %
Meetgroottes	Temperatuur, TPM (polaire fracties)
Meetbereik bij oliemeting	+50 ... +200 °C, 0 ... 40 %
Bedrijfstemperatuur behuizing	-10 ... +50 °C
Batterij	3 V Lithium
Afmetingen	304 x 54 x 22 mm (zonder sonde)
Behuizingmateriaal	ABS (voedselveilig)
Gewicht	ca. 200 g
Bescherming	Waterdicht IP 67
Batterijwissel	Door gebruiker mogelijk
Batterijlevensduur	ca. 3 jaar
Certificaat	3-Punt fabriekskalibratie

### Verbruikte frituurolie

- Beïnvloed de smaak van het product
- Beïnvloed de kwaliteit van het product
- Heeft een laag rookpunt
- Veroorzaakt een sterke geur overlast
- Verandert de frituureigenschappen
- Veroorzaakt hoge kosten in de regelkast

### Info voor de juiste meting

- Niet meten als er producten in de olie zitten
- Frituurkorf tijdens het meten uit de fritouse
- Wachten tot er geen luchtbelletjes meer opstijgen
- 1 tot 2 cm Afstand van de buitenrand laten
- De sonde diep genoeg in de frituurolie steken
- Meetsonde niet tegen metaal houden

**Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments**

PCE Brookhuis B.V.    Institutenweg 15    7521 PH Enschede    The Netherlands  
T: +31 (0)900 1200 003    E: info@pcebenelux.nl    I: www.pce-inst-benelux.nl





## Evaluatie van de meetresultaten van de Olie kwaliteitsmeter

0 ... 18,5 %	Olie is nieuw en ongebruikt (LED is groen)
19 ... 24 %	Olie bevindt zich in het kritische gebied(LED is geel). Er wordt aanbevolen om de olie te verversen of gedeeltelijk te vernieuwen.
>24 %	De Olie in de friteuse is verbruikt en niet meer goed. Afwisselend wordt nu de waarde en "OIL END" weergegeven. De ingestelde grenswaarde (fabriek 24 %) is overschreden en het LED-licht is rood. De olie moet verwisseld worden.

## Omvang van de levering

1 x Olie kwaliteitsmeter FOM-320, 1 x Beschermhoes, 1 x Fabriekscertificaat, 1 x Koffer, 1 x Batterij, 1 x Handleiding

**Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments**

PCE Brookhuis B.V.    Institutenweg 15    7521 PH Enschede    The Netherlands  
T: +31 (0)900 1200 003    E: info@pcebenelux.nl    I: www.pce-inst-benelux.nl

