

Medidor de calidad de aceite de fritura FOM-320

Medidor de aceite para comprobar la calidad del aceite en la gastronomía / medición directa en aceite caliente / indicador visual (rojo, amarillo, verde) / resistente al agua / ajuste de diferentes tipos de aceite / prevención de riesgos para la salud por aceite usado

El medidor de calidad de aceite de fritura FOM-320 es un medidor de mano con el que puede determinar la calidad de diferentes tipos de aceite. Este medidor de aceite lo usan con éxito los inspectores de sanidad. La medición con el medidor de calidad de aceite de fritura la efectúa directamente en el aceite caliente, por ejemplo, introduciendo la sonda en la freidora. Se le indica la temperatura del aceite en °C y la calidad del aceite en porcentaje PC (Polar Compounds = partes polares) en pocos segundos. El valor PC es una medida que indica el grado de deterioro térmico y oxidativo del aceite de fritura. Mediante un diodo emisor de luz el usuario sabrá cuándo debe cambiar el aceite. Según las recomendaciones del DGF (Asociación Alemana de Ciencias de Grasas) 24 % de partes polares (Polar Compounds) es el valor límite para considerar el aceite como aceptable al gusto. También hay que tener en cuenta las regulaciones nacionales concernientes a los valores límite PC. Como los aceites no se comportan del mismo modo, es posible almacenar diferentes calibraciones al medidor de calidad de aceite de fritura FOM-320. Para ello tiene a disposición 4 espacios de memoria fijos (semi-liquid, liquid, solid) y 6 espacios variables. El medidor de calidad de aceite de fritura FOM-320 se envía calibrado de fábrica, lo que permite un uso óptimo a la hora de comprobar los aceites habituales. Si tiene alguna pregunta sobre el medidor de calidad de aceite de fritura, consulte la siguiente ficha técnica o póngase en contacto con nosotros en el número de teléfono 902 044 604 para España, para Latinoamérica e internacional +34 967 543 695 o en el número +56 2 29381530 para Chile. Nuestros técnicos e ingenieros le asesorarán con mucho gusto sobre este medidor de calidad de aceite de fritura y sobre cualquier producto de nuestros [sistemas de regulación y control](#), [medidores](#) o [balanzas](#) PCE Ibérica S.L.



Medidor de calidad de aceite FOM-320

- Cambio de aceite al momento apropiado
- Medición directa en el aceite caliente de la freidora
- Prevención de riesgos para la salud por aceite usado
- Medición rápida y segura in situ
- Posibilidad de almacenar diferentes calibraciones
- Ajuste del punto correcto de fritura
- 0 a 40 % de partes polares
- Determinación exacta de la calidad del aceite de fritura
- Medición de temperatura hasta +200 °C
- Indicación LED (rojo, amarillo, verde)
- Resistente al agua
- Robusto y resistente a golpes
- Ajuste de diferentes clases de aceite
- Se envía con funda protectora, certificado de aceites de comprobación y maletín

Especificaciones técnicas

| | |
|---|------------------------------------|
| Rango de medición del aceite | 0 ... 40 % partes polares |
| Precisión en la medición | ±1 °C, ±2 % |
| Resolución | 1 °C, 0,5 % |
| Magnitudes | Temperatura, TPM (partes polares) |
| Rango de medición durante la medición en aceite | +50 ... +200 °C, 0 ... 40 % |
| Temperatura operativa carcasa | -10 ... +50 °C |
| Batería | Litio de 3 V |
| Dimensiones | 304 x 54 x 22 mm (sin sensor) |
| Material de la carcasa | ABS (para sector alimentario) |
| Peso | Aprox. 200 g |
| Tipo de protección | Resistente al agua IP 67 |
| Cambio de batería | A través del usuario |
| Duración de la batería | Aprox. 3 años |
| Certificado | Certificado de fábrica de 3 puntos |

Aceite de fritura usado:

- Influye de forma negativa en el gusto
- Influye en la calidad de productos (absorben la grasa)
- Tiene un punto de humo inferior, lo que produce una carga de olor mayor.
- Cambia las propiedades de fritura del producto y el aceite.
- Cauda, en caso de control, altos costes

Información para una medición correcta

- Mida sólo cuando no haya nada en el aceite. Debe sacar la cesta de la freidora para realizar la medición.
- Espere hasta que no suba ninguna burbuja, pues agua en el aceite produce valores de medición superiores.
- No sitúe la sonda cerca de partes metálicas. Guarde una distancia de 1 a 2 cm del borde.
- Introduzca la sonda a una profundidad suficiente

Imagen de uso del medidor de calidad de aceite





Valoración de los resultados de medición:

0 ... 18,5 %
19 ... 24%

>24 %

Aceite nuevo, sin uso (LED verde parpadea)
Aceite en zona crítica (LED amarillo parpadea)
Se recomienda, que se cambie o sea mejorado parcialmente

Residuos de aceite. Se muestra de manera alternativa la medición actual y el mensaje "OIL END". Se supera el valor umbral ajustado (24% de fabricación) y se enciende el LED rojo. Ahora, es necesario cambiar el aceite.

Contenido del envío

- 1 x Medidor de calidad de aceite FOM-320
- 1 x Funda protectora
- 1 x Certificado de fábrica
- 1 x Maletín
- 1 x Batería
- 1 x Manual de uso



Accesorios opcionales disponibles

- Certificado de calibración ISO

Para las empresas que quieran incluir el medidor de calidad de aceite en su control interno de calidad o para realizar una recalibración anual (sin el uso del calibrador). La calibración ISO incluye una calibración de laboratorio y un certificado con todos los valores de medición.



- Maletín de repuesto AM-130
- Funda protectora de repuesto AM-140
- Soporte de acero inoxidable AG-160



Aquí encuentra usted una visión general de [todos los medidores](#) que le ofrece PCE Instruments.



PCE Ibérica S.L. | Mayor 53 – Bajo | 02500 Tobarra (Albacete)
Tel: 902 044 602 | Fax: +34 967 543 542 | Email: info@pce-iberica.es
<http://www.pce-iberica.es/>