

FOM 310 Tester kvality potravinářského oleje

- Analyzuje kvalitu různých olejů / tuků (3 předvolby + 29 uživatelských charakteristik)
- Zjišťuje, kdy je vhodné olej vyměnit (úspora provozních nákladů, ochrana zdraví)
- Měří teplotu oleje (°C) a % polárních částic (PC / TPM)
- Měření probíhá přímo v horkém oleji
- Indikace dosažení stabilní hodnoty při měření
- Robustní čidlo
- LED indikace 3 limitů kvality
- Použití: pro smažení a fritování ve stravování a v potravinářské výrobě

Technické parametry:

Kvalita oleje

Měřicí rozsah: 0- 40% PC

Přesnost: $\pm 2\%$ PC

Rozlišení: 0,5% PC

Měřicí princip: kapacitní, měření dielektrické konstanty

Teplota oleje pro měření: 50 až 200°C

Teplota

Měřicí rozsah teplot: 0-220°C

Přesnost: $\pm 1^\circ\text{C}$

Rozlišení: 1°C

Pracovní teplota tělesa přístroje: -20 až +50°C

Pracovní teplota čidla: 0 až 220°C

Ostatní parametry

Stupeň krytí: IP67

Baterie: CR2477, Lithium, 3 V/1Ah, uživatelsky vyměnitelná

Rozměry (v *š* h): 109 x 54 x 22 mm

Hmotnost: cca 200 g

Dodávané příslušenství: ochranné silikonové pouzdro přístroje AG140, kufřík, testovací vzorek oleje



Objednací kód:

1340-1522 Sada FOM 310 v kufříku

1340-0595 AG160 Nerezový držák pro svislé uchycení

1340-0596 AG161 Nerezový držák (pro FOM310 s AG140)