

Datenblatt für Lebensmittel Prüfgerät PCE-FOT 10

Temperaturmessgerät PCE-FOT 10

**Ölqualitäts Messgerät mit 3 stelligem LCD / hintergrundbeleuchtet / IP65 geschützt /
Status-LEDs (blau, grün, rot) / Anzeige vom PC-Wert zwischen 0,5% bis 40% /
automatische Abschaltfunktion**

Das Temperaturmessgerät PCE-FOT 10 ist ein Messgerät, mit dem Sie die Qualitätsbestimmung verschiedener Ölarten vornehmen können. Dieses Ölqualitäts Messgerät ist auch bei Lebensmittelkontrolleuren erfolgreich im Einsatz. Eine Messung wird direkt im heißen Fett durchgeführt. Dazu wird die Messspitze direkt in eine Friteuse oder ähnliches gehalten. Somit sind schnelle Messergebnisse garantiert. Dabei wird die Öltemperatur in °C und die Ölqualität in Prozent PC (Polar Compounds = polare Anteile) innerhalb weniger Sekunden ermittelt. Der PC-Wert ist ein Maß für den thermisch-oxidativen Belastungsgrad eines Frittieröles. Am Gerät selber ist eine Ampelfunktion verbaut, sodass die Ölqualität farblich direkt angezeigt wird. Dieser Öltester findet nicht nur bei Lebensmittelkontrolleuren Verwendung, sondern ebenso in der Gastronomie, weil hier ein besonders hohes Maß an Qualität benötigt wird.

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. Wenn altes Fett verwendet wird, so hat dies im Allgemeinen viele Nachteile. Dazu gehört die Beeinflussung des Geschmacks und die damit verbundene verminderte Qualität. Außerdem kann es zu starker Geruchsbildung und Rauchentwicklung kommen, falls das Fett nicht mit einem Öltester untersucht wird. Nationale Regularien bezüglich maximaler PC Grenzwerte sind gegebenenfalls zu beachten. Da sich nicht alle Öle exakt gleich verhalten, können im Ölqualitäts Messgerät verschiedene Kalibrierungen hinterlegt und aufgerufen werden. Dazu stehen vier feste Speicherplätze (Semi-liquid, Liquid, Solid) sowie 6 veränderliche Plätze zur Verfügung.

- Messung direkt im flüssigen Fett
- Vermeidung von Gesundheitsrisiken
- schnelle, sichere Vorortmessung
- verschiedene Kalibrierungen speicherbar
- Einstellung des richtigen Frittierpunktes
- exakte Qualitätsbestimmung des Frittieröls
- Temperaturmessung bis +200 °C
- Ampelanzeige
- wasserdicht
- robust und stoßfest
- mehrere Ölarten justierbar
- 0,5 bis 40% polare Anteile

Technische Daten:

Messbereich Temperatur	+30 ... +200 °C
Messgenauigkeit Temperatur	±1,5 °C
Auflösung Temperatur	0,5 °C
Messbereich Öl (PC-Wert)	0,5 ... 40 % polare Anteile
Messgenauigkeit Öl (PC-Wert)	±3 % (bei +30 ... +90 °C)
Auflösung Öl (PC-Wert)	0,1 %
Spannungsversorgung	2 x 1,5 V AAA-Batterie
Batteriebetriebsdauer	ca. 500 Messungen / 25 h im Dauerbetrieb
Temperatursensor	PTC-Sensor
Ölsensor	kapazitiver Sensor
Betriebstemperatur	0 ... +50 °C
Lagertemperatur	-20 ... +70 °C
Display	LCD, 3-stellig
Abmessungen (B x T x H)	55 x 350 x 25 mm, ohne Messsonde
Gewicht	185 g
Gehäusematerial	ABS
Schutzart	IP65

Auswertung der Messergebnisse am Frittieröltester PCE-FOT 10

Öl ist neu und unverbraucht (LED blinkt grün)	0 ... 18,5 %
Öl befindet sich im kritischen Bereich (LED blinkt gelb). Es wird empfohlen das Öl zu tauschen oder teilweise zu erneuern.	19 ... 24 %
Das Öl in der Friteuse ist verbraucht. Der eingestellte Grenzwert (werksseitig 24 %) ist überschritten und die LED blinkt rot. Daher muss ein Austausch des Öls vorgenommen werden.	>24 %

Lieferumfang:

- 1 x Temperaturmessgerät PCE-FOT 10
- 1 x Transportkoffer
- 1 x Bedienungsanleitung