

# SPEISEÖL-TESTER

PCE-FOT 10



- » **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**
- » **Frittieröltester Ampelanzeige**
- » **wasserdicht**
- » **robust und stoßfest**
- » **mehrere Ölarten justierbar**

Der Speiseöl-Tester ist ein Messgerät, mit dem Sie die Qualitätsbestimmung verschiedener Ölarten vornehmen können. Dieser Speiseöl-Tester 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 Frittieröls. Am Speiseöl-Tester selber ist eine Ampelfunktion verbaut, sodass die Ölqualität farblich direkt angezeigt wird. Dieser Speiseöl-Tester 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.

## Spezifikation

### Allgemeine technische Daten

Schutzklasse (Gerät)	IP65
Gewicht	185 g
Akku/Batterie	2 x 1,5 V AAA Batterie , Alkali-Mangan
Kapazität	1200 mAh
Abmessungen ( L x B x H )	350 x 55 x 25 mm