



Aus Leidenschaft für gutes Öl

OBJEKTIVE BEWERTUNG DER FRITTIERÖLQUALITÄT

- Hohe Lebensmittelqualität erhalten
- Eindeutige Ergebnisse ermitteln
- Kosten senken

-ebro-
a xylem brand

Ölqualitätsmessgerät FOM 330

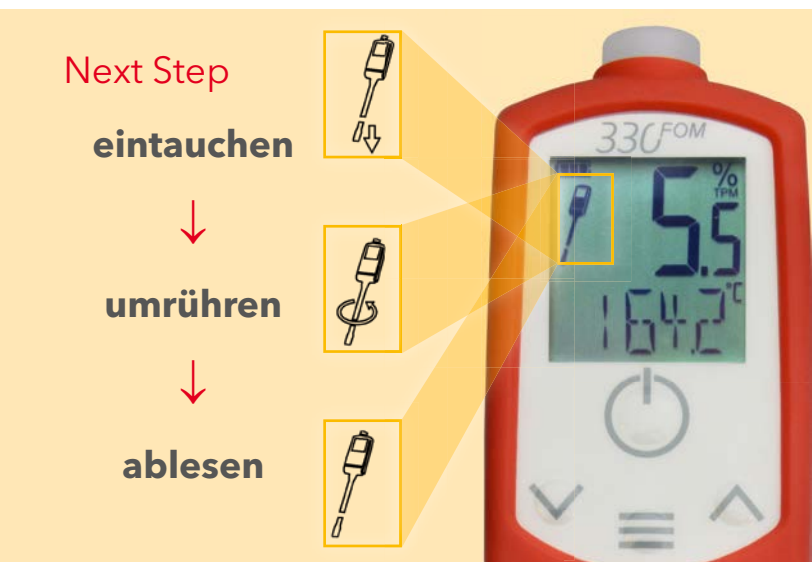
Hohe Lebensmittelqualität erhalten

Altes Frittieröl kann zu hohe Konzentrationen von **potenziell gesundheitsschädlichen Stoffen**, wie z.B. Acrylamid, enthalten. Diese Stoffe gelangen auch in das Frittiergut. Außerdem bewirken diese Stoffe, dass das Frittiergut nicht mehr so knusprig wird und an Geschmack verliert. Das Ölqualitätsmessgerät **FOM 330** hilft Ihnen, den **richtigen Zeitpunkt** für das Wechseln des Öls zu bestimmen. So können Sie für eine **gleichbleibend hohe Qualität** Ihres Frittierguts sorgen. Ihre Gäste werden es Ihnen danken!



Kosten senken

Um einer schlechten Qualität des Frittierguts vorzubeugen, wird das Frittieröl oft lieber zu früh als zu spät gewechselt. In den meisten Ländern gibt es aber **konkrete Empfehlungen** oder gar **Vorschriften**, bis zu wieviel % TPM (polare Anteile) das Frittieröl enthalten darf. Diese Grenzwerte dürfen bedenkenlos ausgereizt werden. Das Ölqualitätsmessgerät **FOM 330** zeigt Ihnen genau an, ob Sie das Öl noch verwenden können, und hilft Ihnen somit, **Kosten zu senken**.



Objektiv das Frittieröl bewerten

Frisches Öl kann dunkel gefärbt sein. Altes Öl kann klar sein und schon lange, bevor es raucht oder riecht, nicht mehr für das Frittieren geeignet sein. Immer dann, wenn der Mensch auf seine eigene Sensorik vertraut, ist die Einschätzung der Qualität des Frittieröls **subjektiv** und somit **zweifelhaft**. Ein objektives, genaues und zuverlässiges Messgerät wie das **FOM 330** liefert Ihnen dagegen **eindeutige, wiederholbare Ergebnisse**, auf die Sie sich verlassen können.

Einfach nur messen

Im Display wird eine Next Step-Abbildung angezeigt, welche nach dem Einschalten den nächsten Arbeitsschritt erklärt: **eintauchen, umrühren, ablesen**. Wenn die Grundeinstellungen selten oder gar nicht verändert werden müssen, empfiehlt sich die **Ein-Knopf-Variante**: das **FOM 330-1**. Hier ist nur der Ein/Aus-Knopf markiert. So sieht das Küchenpersonal wirklich nur das, was es braucht - **einschalten, messen, fertig**.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie uns
bitte unter folgender Telefonnummer:

+49 841 95478-0

Eindeutige Ergebnisse ermitteln

Das Ölqualitätsmessgerät **FOM 330** misst die polaren Anteile des Öls, welche in % TPM angegeben werden und eine gute Aussage über die Qualität des Öls liefern. Die Messwerte werden im **großen Display** deutlich angezeigt. Zusätzlich verfügt das Gerät über eine große **Signallampe**, welche das Messergebnis bewertet: grün für frisches Öl, gelb für grenzwertiges Öl, rot für zu altes Öl. Diese Lampe **leuchtet rundum** und gibt deswegen nicht nur dem Kontrolleur, sondern allen Anwesenden ein eindeutiges Signal.



Selbst kalibrieren und justieren

Das **FOM 330** verfügt über eine komfortable Möglichkeit, es mit dem von Ihnen verwendeten Öl abzugleichen. Das Gerät wird in der Folge bei Ihrem speziellen Öl **noch genauer** sein. Zusätzlich können Sie von uns ein Referenzöl erwerben. Damit können Sie sich von der Funktionstüchtigkeit des **FOM 330** überzeugen. Hierfür müssen Sie das Referenzöl nicht auf eine bestimmte Temperatur bringen - der Test funktioniert auch bei Raumtemperatur.



Alles dabei

Das Ölqualitätsmessgerät **FOM 330** wird als Set zusammen mit einem **Handschutz** in einem **Tragekoffer** ausgeliefert. Der Handschutz schützt vor Hitze und spritzendem Öl. Zusätzlich bietet er mit seiner Schlaufe sicheren Halt, so dass keine Gefahr besteht, das Gerät aus Versehen in die Fritteuse fallen zu lassen. Der Koffer ist leicht zu reinigen und bietet Stauraum für das **FOM 330**, die Dokumente sowie das optionale Referenzöl CO 330.

Technische Daten:

Messbereich: Öl	0 % ... 40 % TPM* (Öl-Temperatur von +50 °C ... +200 °C)
Genauigkeit: Öl	Typischerweise ± 2 %
Auflösung: Öl	0,5 %
Messbereich: Temperatur	+50 °C ... +200 °C (122 °F ... 392 °F)
Genauigkeit: Temperatur	± 1 °C
Auflösung: Temperatur	0,1 °C
Betriebsbereich: Temperatur	-20 °C ... +50 °C
Lagertemperatur	-25 °C ... +60 °C
Batterie	3V Lithium, durch Benutzer auswechselbar
Batterielebensdauer	Bis zu 3 Jahre
Abmessungen (L x B x H)	314 x 54 x 22 mm
Gehäusematerial	ABS (lebensmittelecht)
Gewicht	Ca. 200 g
Schutzart	Wasserdicht IP 67
Zertifikat	Werkskalibrierzertifikat

*TPM: Total polar materials (Polare Anteile)

Bestelldaten:

Typ	Bezeichnung	Artikel-Nr.
FOM 330-4-Set	Ölqualitätsmessgerät-Set (inkl. Ölqualitätsmessgerät mit vier Knöpfen, Schutzhülle, Tragekoffer, Dokumentation)	1340-2700
FOM 330-1-Set	Ölqualitätsmessgerät-Set (inkl. Ölqualitätsmessgerät mit einem Knopf, Schutzhülle, Tragekoffer, Dokumentation)	1340-2702
CO 330	Referenzöl für das Ölqualitätsmessgerät FOM 330	1341-2700

Sauber dokumentiert

Im Lieferumfang enthalten ist außer dem Handbuch eine bebilderte Kurzanleitung, die Schritt für Schritt die Bedienung beim Messen erläutert, sowie ein **Kalibrierzertifikat** als Nachweis der Funktionalität Ihres Geräts.



FOM 330-4 und FOM 330-1



FOM 330-4-Set mit Tragekoffer und Handschutz

-ebro-
a xylem brand

Xylem Analytics Germany Sales
GmbH & Co. KG, ebro
Peringerstr. 10
D-85055 Ingolstadt
Germany

Tel +49 841 954780
Fax +49 841 95478-80
Internet: www.ebro.com
E-Mail: ebro@xylem.com

ebro-Newsletter

Fordern Sie bitte unseren aktuellen Newsletter an:

<http://www.ebro.de/de/newsletter>

ebro auf YouTube

Abonnieren Sie unseren YouTube-Kanal, und Sie werden über unsere neuen Video-Veröffentlichungen direkt informiert!

<http://www.youtube.com/ebrogmbh>



ebro ist eine eingetragene Handelsmarke der Xylem Inc. oder eines seiner Tochterunternehmen. Technische Änderungen vorbehalten.
© 2016 Xylem Analytics Germany Sales GmbH & Co. KG.
1347-0066 August 2016