

FOM310 食用油(煎炸油)品质检测仪



德国 ebro 公司专利产品，用于食用油、油脂极性组分检测。

在高温条件下反复使用的煎炸油，油质产生劣变，不仅影响油的味道，还会损害人们身体健康。因此对油的质量进行检测、监督，已成为食品卫生监督必不可少的内容。目前，餐饮行业以及食用油厂家并无速检手段。检测均需要等油冷却后在实验室完成，成本既高又费时。实际生活中人们常根据油的颜色、粘度及味道判断油质，然后将劣变的油倒掉，既造成大量浪费，又污染环境。使用现场快速检测仪可及时掌握油质信息，适时稀释或更换用油，保障食品卫生安全。德国联邦食品安全委员会(BVLK)推荐使用德国 ebro 公司的专利产品 FOM 310，可在高温条件下对煎炸油极性组份现场快速检测。仪器小巧、携带方便、操作简单、结果精确，是餐饮企业自检和食品卫生监督机构进行检查监督的得力手段。用法：当油温在摄氏 150℃ ~180℃ 之间时，将 FOM 310 探头向下直接插入油锅，5 秒钟后，液晶屏同时显示当前油质“% PC 值”和油温“℃ / °F”。

油质检测范围： 0 ~ 40% PC（极性组分）

油检测精度： ±2% PC

油检测分辨率： 0.5%

温度检测范围： 0℃ ~ +220℃

油温检测范围： +50 ~ 200℃

最佳检测油温条件： +150℃ ~ +180℃

温度检测精度： ±1℃

温度检测分辨率： 1℃ 分辨率：

主机外壳工作温度： -20℃ ~ +50℃

仪器存放温度范围： -25℃ ~ +60℃

电池： 锂电池 3.6V/1.25Ah

主机外壳材质： ABS(食品等级)

规格： (不含探针) 125x54x22mm

重量： 约 200 克

防护等级： IP65