

FOM 320 食品油品质测定仪

简单的油品类型选择

- 坚固的传感器保护
- 耐冲击，防水外壳 (IP 67)
- 简单的一键式操作
- 快速、可靠的直接测定高温食物中的油品品质
- 能保证在正确的时间更换油炸食品的油，使其保持高品质，且能对高品质油炸食品，精确掌握油品更新时间，节约用油高达 10%

应用

食用油测量：工艺优化、质量控制

技术参数

型号	FOM 320 套装
测量范围：油	0 % ... 40 % TPM* (油温 +50 °C ... +200 °C)
精度：油	± 2 %
分辨率：油	0.5 %
测量范围：温度	+50 °C ... +200 °C
精度：温度	± 1 °C
分辨率：温度	0.1 °C
工作温度	-20 °C ... +50 °C
存放温度	-25 °C ... +60 °C
电池	锂电池，3V 可更换
电池寿命	高达 3 年
外形尺寸 (L x W x H)	304 x 54 x 22 mm
外壳材质	ABS (食品级)
重量	200g
保护等级	防水 IP 67
校准	工厂校准证书
订货号	1340-1570

*TPM: 耐高温惰性材料



标准套装包括：油品质测定仪，保护套，手提箱



EB 4401 食品综合检测包

1、FOM 320 食用油品质测定仪，众所周知食用油反复使用将会产生对人体有害物质，通过对油炸食品过程中食用油的定期测试，一方面可确保食品口味的一致性，另一方面符合食品卫生法规要求 (HACCP)。食品加工人员通过 FOM 320 可定期换油。

- 测量温度范围：50 °C ... +220 °C (122 °F ... 428 °F)
- 煎炸油中总极性物质的含量 (TPM)：0 % ... 40 %

2、TFX 422C 型温度计配置了穿刺性 PT1000 温度探头，适用于测量食品内部温度和冷冻食品温度。

- 测量温度范围：-50 °C ... +200 °C (-58 °F ... +392 °F)

3、pHT 810 pH 适用于测量肉类、凉菜 (冷盘)、奶酪和液体温度，设计精巧，使用方便。

- 测量范围：0pH...14pH

4、TLC 730 双红外温度计适用于快速冷藏食品检查，货物验收检查和加工过程检查，相对于接触式温度检测大大降低了食品污染的风险，精巧轻便，可以放到口袋里。

- 测量温度范围：-30 °C ... +70 °C (-22 °F ... +158 °F)

5、EBI 300USB 温度记录仪，可以记录食品在运输和存储过程中的温度变化，实验结束之后，可以直接通过 USB 与电脑连接，自动生成 PDF 数据报告。

- 测量温度范围：-30 °C ... +70 °C (-22 °F ... +158 °F)

