

FOM 310 型食用油品质（极性组分）测定仪

产地：德国

仪器概述：

食用油在高温条件下反复使用后，油质会变败并生成损害人们身体健康的物质。为了保障食品卫生及人身安全，迄今最简单的办法就是将油倒掉。这样不仅造成大量浪费，还污染了环境。使用现场快速检测仪可及时掌握油质信息，根据需要稀释或更换用油，不必将油倒掉。这样即保障了食品卫生安全，又节约了用油。

德国联邦食品安全委员会(BVLK)推荐使用 FOM 310，可在现场快速完成对煎炸油极性组份的检测，是餐饮企业自检和食品卫生监督机构进行监督检查的得力手段。

特点：

- 丨 体积小、携带方便
- 丨 可同时显示油质和油温
- 丨 检测快速、精确

性能参数：

油质测量范围：0% 至 40% 极性化合物
油质测量精度：标准 $\pm 2\%$
油质分辨率：0.5 %
温度测量范围：0°C 至 +220°C
油温测量范围：+50 至 +200°C
温度测量精度 $\pm 1^\circ\text{C}$
温度分辨力：1°C
工作环境：-20 至 +50°C
储存温度：-25 至 +60°C
材 料：ABS (可安全用于食品工业)
防水等级：IP 67
电 源：3V 锂电
电池寿命：大约 5 年
体 积：125 x 54 x 22 mm (不算探针)
重 量：大约 200 g

