

# PCE FOT-10

## MEDIDOR CALIDAD ACEITE DE COCINA



- Medición directa en el aceite
- Prevención de riesgos para la salud
- Medición de temperatura hasta +200 °C
- Indicación LED (rojo, amarillo, verde)
- Medición rápida y segura in situ
- Almacenamiento de diferentes calibraciones
- Ajuste del punto correcto de fritura
- Determinación exacta de la calidad del aceite de fritura
- Resistente al agua
- Robusto y resistente a golpes
- Ajuste de diferentes tipos de aceite
- Rango: 0,5 ... 40% compuestos polares

### ESPECIFICACIÓN GENERAL

**Medición de la calidad de aceite con pantalla LCD de 3 dígitos / Protección IP 65 / Valoración por LED (rojo, amarillo, verde) / Rango de compuestos polares: 0,5 ... 40 % / Desconexión automática**

El medidor de higiene PCE FOT-10 es un dispositivo que determina la calidad de diferentes tipos de aceites. Los inspectores de sanidad usan con éxito este medidor de higiene. La medición se realiza directamente en el aceite.

Para ello debe introducir la punta de medición en la freidora. Así se garantiza la obtención de un resultado inmediato. De hecho, en pocos segundos obtiene la temperatura del aceite en °C y la calidad del aceite en PC (Polar Compounds, en español: compuestos polares). El valor PC es una medida que indica el grado de deterioro térmico y oxidativo del aceite de fritura. Un LED señala la calidad del aceite según el color con el que se ilumina. Este dispositivo no

también se utiliza en la gastronomía, ya que ese sector requiere un elevado nivel de calidad.

De acuerdo con las recomendaciones de la DGF (Asociación Alemana de Ciencias de Grasas), el 24 % de compuestos polares (Polar Compounds) es el valor límite para considerar el aceite como aceptable al paladar.

Utilizar aceite usado tiene por regla general muchas desventajas. Influye en el gusto, y por tanto reduce la calidad. Adicionalmente puede causar un fuerte olor y generar bastante humo. También hay que tener en cuenta las regulaciones nacionales concernientes a los valores límite de compuestos polares. Como los aceites no se comportan del mismo modo, es posible almacenar diferentes calibraciones en el medidor de calidad de aceite de fritura. Para ello tiene a disposición 4 espacios de memoria fijos (semi líquido, líquido y sólido) y 6 espacios variables.

*\*Nos reservamos el derecho a modificaciones*

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### ESPECIFICACIÓN

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Rango temperatura             | +30 ... +200 °C  |
| Rango compuestos polares      | 0,5 ... 40 % partes polares                                |
| Precisión temperatura         | ±1,5 °C  |
| Precisión compuestos polares  | ±3 % (entre +30 ... +90 °C)                                |
| Resolución temperatura        | 0,5 °C   |
| Resolución compuestos polares | 0,1 %  |
| Alimentación                  | 2 x pilas de 1,5 V, tipo AAA                               |
| Duración pilas                | Aprox. 500 mediciones /<br>25 h de funcionamiento continuo |
| Sensor de temperatura         | Sensor PTC   |
| Sensor de aceite              | Sensor capacitivo  |
| Temperatura operativa         | 0 ... +50 °C   |
| Temperatura de almacenamiento | -20 ... +70 °C   |
| Pantalla                      | LCD de 3 dígitos   |
| Dimensiones                   | 55 x 350 x 25 mm, sin sonda                                |
| Peso                          | 185 g  |
| Material carcasa              | Plástico ABS   |
| Tipo de protección            | IP65   |

### VALORACIÓN DE LOS RESULTADOS DE MEDICIÓN

|              |   |
|--------------|---|
| 0 ... 18,5 % | Aceito nuevo, no utilizado (LED verde parpadea)   |
| 19 ... 24 %  | Aceite en zona crítica (LED amarillo parpadea). Se recomienda cambiar o sustituir parcialmente el aceite  |
| >24 %        | El aceite de freír está usado. El valor límite establecido está rebasado (valor predeterminado: 24%) y el LED rojo está iluminado. Es necesario sustituir el aceite |

### CONTENIDO DEL ENVÍO

- 1 Medidor de higiene PCE FOT-10
- 1 Maletín de transporte
- 1 Manual de instrucciones



\*Nos reservamos el derecho a modificaciones