



# İyi yağa olan tutku

KIZARTMA YAĞI KALİTESİNİN OBJEKTİF DEĞERLENDİRİLMESİ

- Net ölçüm sonuçları alın
- Yüksek gıda kalitesini koruyun
- Maliyetleri azaltmak

**BİLTEK**  
LABORATUVAR TEKNOLOJİSİ

**-ebro-**  
a xylem brand

# Gıda Yağı Monitörü FOM 330

## Yüksek gıda kalitesini koruyun

Eski kızartma yağı, yüksek konsantrasyonlarda potansiyel olarak zararlı maddeler içerebilir; akrilamid. Bu maddeler aynı zamanda kızartılmış yiyeceklere de bulaşacaktır. Ayrıca yemeğin daha az gevrek ve lezzetli olmasına neden olurlar. Gıda Yağı Monitörü FOM 330, yağı değiştirmek için doğru zamanı bulmanıza yardımcı olur. Bu şekilde kızartmış yiyeceklerinizin kalitesini sürekli yüksek tutabilirsiniz. Misafirleriniz minnettar olacak!

## Maliyetleri azaltmak

Kızartılmış yiyeceklerin kalitesinin kötü olmasını önlemek için, kızartma yağı genellikle çok geç yerine çok erken değiştirilir. Ancak çoğu ülkede kızartma yağının % kaç TPM (toplam polar malzeme) içerebileceğine ilişkin özel öneriler ve hatta düzenlemeler bulunmaktadır. Bu sınırları tereddüt etmeden maksimuma çıkarabilirsiniz. Gıda Yağı Monitörü FOM 330, yağı hâlâ kullanıp kullanamayacağınızı size tam olarak gösterir ve dolayısıyla maliyetleri azaltmanıza yardımcı olur.



Sonraki adım

batırmak



kariřtırmak



Okumak



## Kızartma yağını objektif olarak değerlendirin

Taze yağın rengi koyu olabilir. Eski yağ, duman çıkarmadan veya kokmadan önce berrak ve uzun süre kızartmaya uygun olmayabilir. Bir kişinin kendi duyularına güvendiği her durumda, kızartma yağının kalitesinin değerlendirilmesi subjektiftir ve bu nedenle sorgulanabilir. FOM 330 gibi objektif, doğru ve güvenilir bir ölçüm cihazı size güvenebileceğiniz net, tekrarlanabilir sonuçlar verir.

## Basitçe ölçün

Ekranda bir sonraki çalışma adımını belirten bir NextStep resmi görüntülenir: daldırma, kariştırma, okuma. Temel ayarları değiştirmeye neredeyse hiç gerek yoksa, tek tuşlu versiyon tercih edilen cihazdır: FOM 330-1. Burada yalnızca açma/kapama düğmesi görünür. Bu şekilde mutfak personeli yalnızca görmeleri gerekeni görür; açın, ölçün, tamam.

## Net ölçüm sonuçları alın

Gıda Yağı Monitörü FOM 330, yağdaki % TPM cinsinden gösterilen polar malzemeleri ölçer ve yağın kalitesine ilişkin iyi bir beyan sunar. Ölçüm değerleri büyük ekranda açıkça gösterilir. Ek olarak cihaz, sonucu değerlendiren büyük bir sinyal lambasına sahiptir: taze yağ için yeşil, şüpheli yağ için sarı, çok eski yağ için kırmızı. Bu lamba her tarafta parlıyor, bu nedenle sadece denetçiye değil tüm katılımcılara belirgin bir sinyal veriyor.



## Kendiniz kalibre edin

FOM 330, tercih edilen yağla kalibre etmek için rahat bir seçeneğe sahiptir. Bundan sonra cihaz, özel yağınızda daha da hassas sonuçlar verecektir. Ayrıca bizden referans yağ da temin edebilirsiniz. Bunu kullanarak FOM 330'un işlevselliğinden emin olabilirsiniz. Referans yağını belirli bir sıcaklığa ısıtmanız gerekmez; test oda sıcaklığında çalışır.



## Hepsi icinde

Gıda Yağı Monitörü FOM 330, el koruması ve taşıma çantasıyla birlikte set halinde gönderilir. El koruması ısıya ve sıçrayan yağa karşı koruma sağlar. Ayrıca arka kayışı güvenli bir tutuş sağlar, böylece cihazın fritöze kayma tehlikesi kalmaz. Kasanın temizlenmesi kolaydır ve FOM 330, belgeler ve isteğe bağlı referans yağı CO 330 için depolama alanı sağlar.

## Teknik veri:

Ölçüm aralığı: yağ	0 % ... 40 % TPM* (oil temperature of +50 °C to +200 °C / +122 °F to +392 °F)
Doğruluk: yağ	Typically $\pm 2$ %
Çözünürlük: yağ	0.5 %
Ölçüm aralığı: sıcaklık	+50 °C ... +200 °C (+122 °F ... +392 °F)
Doğruluk: sıcaklık	$\pm 1$ °C
Çözünürlük: sıcaklık	0.1 °C
Çalışma sıcaklığı	-20 °C ... +50 °C (-4 °F ... 122 °F)
Depolama sıcaklığı	-25 °C ... +60 °C (-13 °F ... 140 °F)
Pil	3V lithium, replaceable
Pil ömrü	3 yıla kadar
Ölçüler(L x B x H)	314 x 54 x 22 mm
Gövde malzemesi	ABS (Gıda güvenli)
Ağırlık	Ortalama 200 g
Koruma Sınıfı	Su geçirmez IP 67
Sertifika	Fabrika kalibrasyon belgesi

## İyi belgelenmiş

Teslimat kapsamı, kılavuza ek olarak, resimli adım adım talimatların yanı sıra cihazınızın işlevselliğini kanıtlayan bir kalibrasyon sertifikasını da içerir.



FOM 330-4 and FOM 330-1



**BİLTEK**  
LABORATUVAR TEKNOLOJİSİ

**-ebro-**  
a xylem brand