

# Frityroljemätare

## FOM 310



### Teknisk Data

<b>Mätområde olja:</b>	0 till 40% polära komponenter.
<b>Noggrannhet olja:</b>	Typiskt +2%.
<b>Upplösning oljemätning:</b>	0,5%.
<b>Temperaturområde för temperaturmätning:</b>	0...+220°C.
<b>Temperaturområde för oljemätning:</b>	50...+200°C.
<b>Upplösning för temperaturmätning:</b>	0,1°C.
<b>Noggrannhet för temperaturmätning:</b>	± 1°C
<b>Arbetstemperatur:</b>	-20 ...+50°C.
<b>Lagringstemperatur:</b>	-20 ...+60°C.
<b>Material på instrument kroppen:</b>	ABS (livsmedelsgodkänd).
<b>Batteri:</b>	3V lithium.
<b>Livslängd batteri:</b>	C:a 5 år.
<b>Batteri byte:</b>	Kan lätt bytas av användaren.
<b>Kapsling:</b>	IP 67.
<b>Storlek:</b>	125 x 54 x 22 mm.
<b>Vikt:</b>	C:a 200 gram.

### Egenskaper och fördelar

- FOM 310 mäter temperatur (°C) & oljekvaliteten (%) och visar värdena på 10 sekunder.
- FOM 310 är ett kompakt och behändigt kvalitetsinstrument med en batterilivslängd på c:a 5 år.
- FOM 310 säkerställer kvaliteten på frityroljan.
- FOM 310 är vattentät, robust och stöttålig.
- FOM 310 har larmgränser med blinkande dioder (röd/gul/grön).
- Flertalet av oljetyper kan väljas (semi-liquid, palm olja, liquid).
- Vid användande av FOM 310 sänks oljebehovet med c:a 10%.

### Handhavande

*Varje kock vet att den bästa friterade maten kommer från fräsch kvalitetsolja.*

Nu kan du vara säker på att du använder endast den bästa frityroljan i köket. Med det behändiga och kompakta mätinstrumentet **FOM 310** kan du när du vill snabbt kontrollera din frityrolja och temperaturen.



Doppa bara ner FOM's sensor i den varma oljan som skall testas. Efter c:a 10 sekunder avläses svaret digitalt och grafiskt på displayen.

### Beskrivning

### Typ

### Artikelnr.

Frityroljemätare, komplett set	FOM 310	1340-1522
Testolja	AM 100	1340-1595



Exempel: Displayen visar 27% och frityroljan bör bytas.