

frottino

der Frittieröl - Tester



In diesem Chromstahl – Rohr von 230mm Länge und 13 mm Durchmesser ist eine äusserst präzise Elektronik untergebracht, welche mit einer Messgenauigkeit von 1% Abweichung für eine schnelle und effektive Frittierölkontrolle das ideale Werkzeug darstellt.

- Die Anwendung ...

den eingeschalteten **frottino** ins Frittiermedium bis über die Entlüftungslöcher eintauchen und in wenigen Sekunden haben Sie Gewissheit über den Zustand ihres Frittieröls.

- Wie ist die Genauigkeit bei den verschiedenen Frittiermedien ?

Der **frottino** ist mit einem einfachen „Trick“ auf alle geläufigen Frittiermedien vom Anwender selbst eichbar und überprüfbar.

- kann auch in erhitztem Öl gemessen werden ?

ja, man kann auch in erhitztem Öl messen, aber der Teststab selbst muss kalt (mit Raumtemperatur) ins Öl eingetaucht werden.

- ist die Messmethode vom Lebensmittelinspektorat abgesegnet ?

selbst Inspektoren verwenden diese **frottino's** zur schnellen Überprüfung des Frittiermediums.

- bis wann darf das Öl verwendet werden ?

in der EU sollte der Anteil an polaren Anteilen 24% nicht übersteigen (CH = 27%). Dieser Wert wird vom **frottino** direkt angezeigt (mit farbiger rot/grün Anzeige beim **frottino** oder direkt in Zahlen beim **frottino-alpha**).

- benötigt das Gerät Verbrauchsmaterial ?

ausser einem gelegentlichen Batteriewechsel mit einer 1.5V Standardbatterie ist kein Material notwendig.

- wie reinige ich das Gerät ?

Messbereich mit den Entlüftungslöchern mit heissem Wasser abspülen und trocknen lassen.

frottino	mit rot/grün Anzeige	CHF	348.00 exkl. MwSt
frottino – alpha	mit Digital Anzeige	CHF	548.00 exkl. MwSt

02-13

SYNTEC INSTRUMENTS AG
Dättlikonerstrasse 5
CH-8422 PFUNGEN

Tel. +41 52 315 32 31
Fax. +41 52 315 34 63
E-Mail : info@syntec.ch
Home: www.syntec.ch