

¿Quiere estar seguro de la **Calidad** de su **Aceite de fritura**?



Medidor de Compuestos Polares PCT 120 de 3M™

Ahorre en aceite y asegúrese de la calidad de la fritura

1 Problema

En la fritura de alimentos están involucrados dinero, trabajo y responsabilidad. Veamos algunos aspectos:

- Es complicado para el cocinero saber el momento adecuado para desechar el aceite.
- Debe de estar seguro de la calidad de los ingredientes fritos.
- Tiene que cumplir con la legislación local. Para conocer la calidad del aceite se requiere un análisis de laboratorio que resulta caro y tarda varios días.

2 Solución Rápida 3M

El PCT 120 de 3M (Medidor de Compuestos Polares) es apto:

- Para cualquier tipo de aceite
- Para cualquier tipo de alimento (alcanza las mayores exigencias de higiene y calidad).
- Garantiza la calidad de los alimentos fritos, cumpliendo con la legislación (HACCP).
- Asegura el máximo aprovechamiento del aceite indicando el momento en que debe ser desechado.

3 Producto Innovador

El innovador Medidor de Compuestos Polares PCT 120 de 3M aporta, mediante la medición de los compuestos polares, información precisa sobre el nivel de degradación del aceite de fritura equivalente al análisis de laboratorio.

- El paquete incluye:
 - ✓ 1 Unidad 3M PCT 120
 - ✓ 20 Tiras medidoras
 - ✓ 1 Cuchara para muestras
- El resultado del test podrá leerse transcurridos 35 minutos.
- Podrá pedirse una ficha donde recoger la historia de las distintas mediciones.

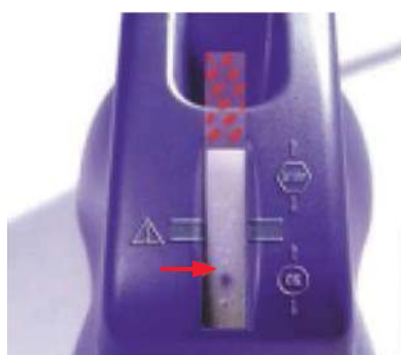


3M™ PCT 120

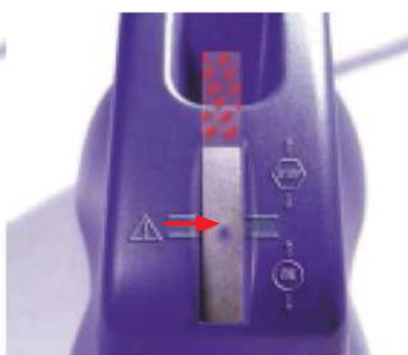
Medidor altamente eficaz para analizar el aceite de fritura

Resultados precisos sin riesgo de mala interpretación:

La situación del punto azul sobre la Tira indica el grado de degradación del aceite:



Aceite en buen estado



Se recomienda cambiar el aceite



Desechar el aceite

Fácil de usar

El test se lleva a cabo con las Tiras 3M PCT 120. El proceso de evaluación comienza al situar una Tira dentro de la Unidad y al introducir la muestra de aceite en su receptáculo. La Unidad indica cuándo ha concluido el test (la luz verde parpadea).

Único

Al igual que en un laboratorio, pero en 35 minutos, el PCT 120 determina el grado de deterioro del aceite de fritura midiendo el nivel de Compuestos Polares.

Recomendado para los siguientes sectores hosteleros:

Catering, Cadenas de restauración, Horeca.

Ayuda a cumplir con los requisitos europeos para la higiene (HACCP). El límite indicado por el PCT 120 está en concordancia con la actual legislación española, que obliga a desechar el aceite cuando el porcentaje de compuestos polares supera el 25%.

Garantía

1 año en condiciones normales de uso.



Mantenimiento de Inmuebles

3M España, S.A.
Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25
28027 Madrid
Fax: 91 321 65 97
dmi.es@mmm.com
www.3m.com/es/inmuebles

