

APARELHO ELETRÔNICO PARA MEDIÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS DE FRITURA

- ✓ Restaurantes
- ✓ Fast Foods
- ✓ Refeições Coletivas
- ✓ Indústrias Alimentícias
- ✓ Laboratórios de Controle e Análises
- ✓ Serviços de Inspeção



Rápido

Leitura precisa em poucos minutos

Reduz Custos

Evita descarte prematuro de óleo ou gordura de fritura e não requer produto auxiliar (químico, fitas) para medir

Fácil de Manter/Limpar

A parte removível do aparelho pode ser limpa com água quente. Alimentação elétrica ou bateria

Seguro e Preciso

Assegura que a estação de fritura opere com qualidade e higiene e de acordo com a legislação oficial

Banco de Dados

Permite salvar as últimas medições num PC ou imprimir

Universal

Mede qualquer tipo de óleo ou gordura sem necessidade de calibragem

Retorno do Investimento

Em média, após 30 análises



Laboratório de Óleos e Gorduras



O Fri-Check® foi submetido a um teste comparativo de seus resultados com os resultados obtidos pela **Metodologia Oficial de Polares Totais**, no Laboratório de Óleos e Gorduras da FEA da UNICAMP. Foi determinado um fator de correção = 1,25 e comprovada a sua Alta Correlação, acima de 97% ($r = 0,9742$), com o **Método Oficial**. (Artigo publicado na REVISA - revista da ANVISA, Vol.1_Nº2_2005)