

MACHEREY-NAGEL

QUANTOFIX[®] Vrije vetzuren

Sneltesten



Vrije vetzuren –
snelle en eenvoudige bepaling

- Efficiënt – Tijd- en arbeidsbesparende kwaliteitscontrole dankzij het "Dip & Read"-principe
- Betere oliekwaliteit – Consequent hoge voedselkwaliteit
- Kostenbesparing – Vermijd onnodige olieverseringen

MACHEREY-NAGEL

www.mn-net.com



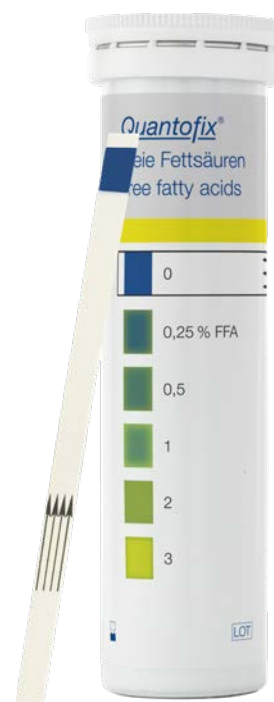
QUANTOFIX® Vrije vetzuren

Waarom zou u QUANTOFIX®-teststrips voor vrije vetzuren gebruiken?

Deze teststrips bieden een eenvoudige oplossing om de kwaliteit van frituurolie moeiteloos te controleren. Door snel het gehalte aan vrije vetzuren te bepalen, waarborgt u een constante kwaliteit en smaak van gefrituurde gerechten. Deze proactieve aanpak verhoogt niet alleen de voedselveiligheid, maar optimaliseert ook de operationele efficiëntie door onnodige olieverversingen te verminderen, wat zowel tijd als kosten bespaart. Houd de kwaliteit van de olie moeiteloos op peil en zorg voor tevreden klanten bij elk gerecht dat u serveert met QUANTOFIX®-teststrips voor vrije vetzuren.

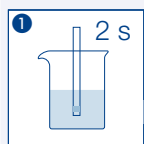
Waarom zitten er vrije vetzuren in olie en waarom neemt hun gehalte toe?

Vrije vetzuren komen van nature voor in oliën en vetten en kunnen in hoeveelheid toenemen door verschillende factoren, zoals blootstelling aan lucht, warmte en licht, maar ook door herhaaldelijk gebruik bij het frituren. Naarmate oliën worden afgebroken, vallen ze uiteen in vrije vetzuren, wat de smaak, geur en kwaliteit van gefrituurde voedingsmiddelen beïnvloedt. Het controleren van deze waarden is van cruciaal belang bij de bereiding van voedsel om een consistente smaak en kwaliteit te garanderen, ranzigheid te voorkomen en de voedselveiligheidsnormen te handhaven.



Hoe het werkt

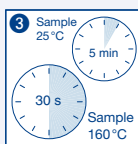
Gebruik van QUANTOFIX®-teststrips voor vrije vetzuren



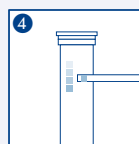
Dompel het 2 seconden onder



Niet afschudden



Wachten



Aflezen

Overzicht

Beschrijving	QUANTOFIX® Vrije vetzuren
REF	91365
Meetbereik	0,25 – 3 % vrije vetzuren (% FFA)
Schaalverdeling	0 · 0,25 · 0,5 · 1 · 2 · 3 % FFA
Aantal tests	50
Houdbaarheid	2 jaar
Opslagtemperatuur	4 – 30 °C
Leveringsomvang	50 teststrips in aluminium buisje (bijsluiter uitsluitend digitaal)

Klantenservice

Mocht u vragen hebben of hulp nodig hebben, dan staat ons toegewijde klantenserviceteam voor u klaar via support@mn-net.com of telefonisch op +49 2421 969 333. Wij staan voor u klaar om ervoor te zorgen dat uw ervaring met de QUANTOFIX®-teststrips voor vrije vetzuren soepel en productief verloopt.



www.mn-net.com

MACHEREY-NAGEL



Management System
EN ISO 13485:2016
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 0000056401



MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valencienner Str. 11 · 52355 Düren · Duitsland

DE +49 24 21 969-0 info@mn-net.com

CH +41 62 388 55 00 sales-ch@mn-net.com

FR +33 388 68 22 68 sales-fr@mn-net.com

US +1 888 321 62 24 sales-us@mn-net.com