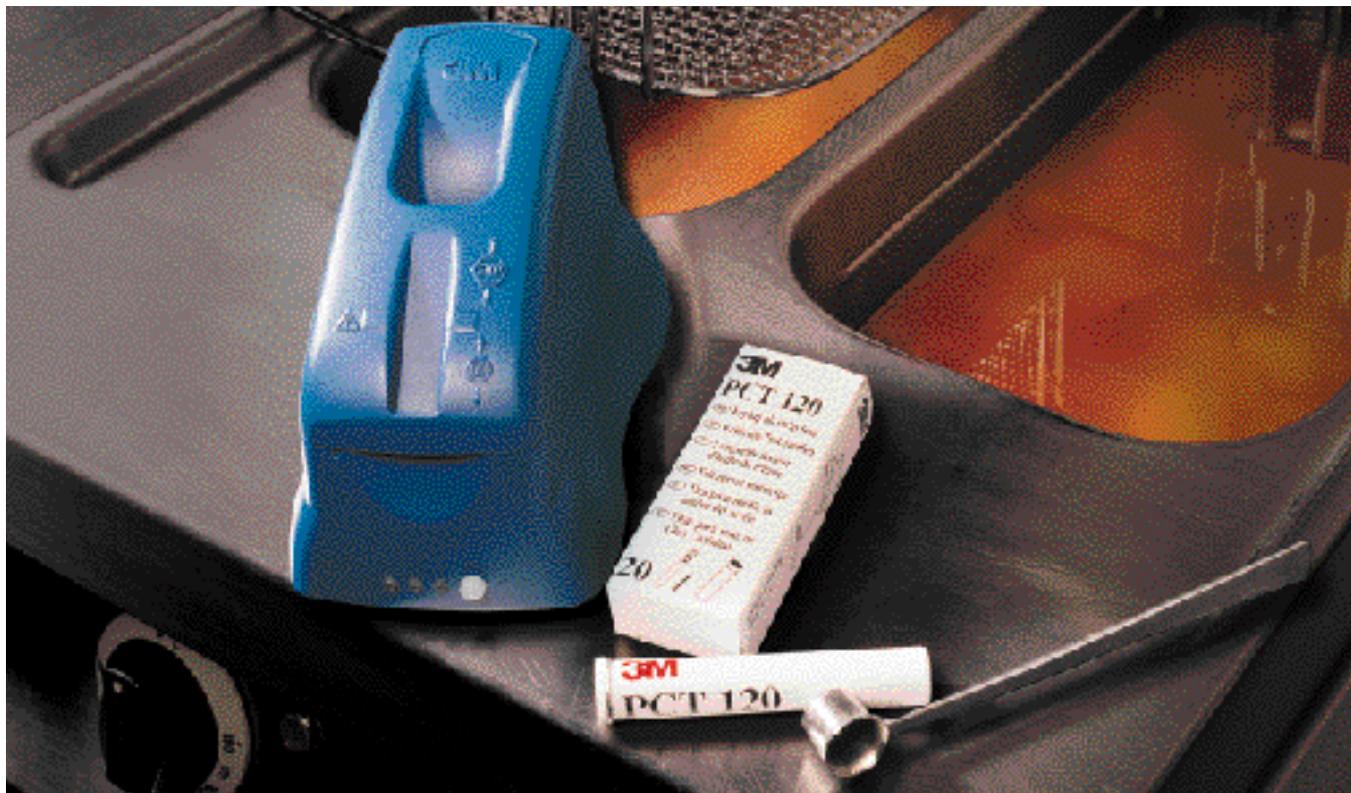


# ¿Quiere estar seguro de la calidad de su aceite de fritura?



## 3M™ PCT 120

Ahorre en aceite y asegúrese de la calidad de la fritura con el Medidor de Compuestos Polares

### 1 Cuál era el problema

En las operaciones de fritura están involucrados dinero, trabajo y responsabilidad.

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...
- Y 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 Nueva Solución

- Para cualquier tipo de aceite,
- Para cualquier tipo de alimento, el PCT 120 de 3M (Medidor de Compuestos Polares) 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
- Mediante la medición de los compuestos polares, aporta información precisa sobre el nivel de degradación del aceite de fritura, equivalente al análisis de laboratorio.
- El paquete incluye: Una Unidad 3M PCT 120, 20 Tiras medidoras y una cuchara para muestras
- El resultado del test podrá leerse pasados 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.

**3M**

Dpto. Mantenimiento de Inmuebles

3M-España S.A.  
Juan Ignacio Luca de Tena 19-25  
28027-Madrid

Distribuidor:



Decein s.l  
C/Carreteros 3, nave 1.  
Pol. Ind. Prado del Espino  
28660, Boadilla del Monte.  
Madrid