



Testeur d'huile

Présentation

Le testeur d'huile de friture mesure le taux de composés polaires de l'huile et permet de déterminer si une huile peut être utilisée sans risque pour l'alimentation humaine.

Il est indispensable pour effectuer des contrôles alimentaires dans la restauration rapide, les cuisines industrielles, les services traiteurs, l'assurance qualité, la production alimentaire...

C'est une solution simple, rapide et économique de contrôle de qualité.



Photo non contractuelle

Caractéristiques techniques

Etendue de mesure	De 0,5% à 40%
Exactitude de mesure	±3 %
Étanchéité	IP65
Fonctions	Diode lumineuse 3 couleurs 0,5 - 19,9% : diode verte 20 - 22,9% : diode orange 23% et plus : diode rouge
Alimentation	Batterie lithium polymère rechargeable sur port USB 200 mesures de capacité
Dimensions	290 x 25 x 25 mm
Poids	145 g
Matériau	Inox et silicone
Conditionnement	1
Emballage	Etui de protection rigide
Conformité	CE - ROHS
Garantie	2 ans
Inclus	Notice et câble d'alimentation USB
Référence	11518



Simplicité d'usage



Économie d'huile



Mesure Rapide

Au-dessus des 25% de teneur en composés polaires, l'huile de friture est impropre à la consommation.
(décret n° 2008-184 du 26 février 2008)