

Mesure rapide et précise de la qualité de l'huile de friture

*Le changement d'huile végétale doit être effectué
lorsque sa teneur en composés polaires est supérieure à 25%
(article 3.3 du décret n° 86-857 du 18/07/86 - J.O. du 24/07/86).
Au-delà, l'huile devient impropre à la consommation humaine.*



Photo	Carateristique
	<p>Type de capteur : Capacitif % TPM (Total Polar Matériaux) / PTC (°C) Etendue de mesure : 0,5...40% TPM / +40...+210°C Précision : +/- 2% TPM et +/- 1,5°C Résolution : 0,5% TPM / 0,5°C Affichage : 2 lignes LCD et Voyant alarme Fonction alarme : 3 couleurs LED (Vert /Jaune/Rouge) – 2 valeurs limites paramétrables T° utilisation : +40.....+210°C / stockage : - 20.....+70°C Alimentation : 1 pile micro AAA Autonomie : env 30H en continu / env 600 mesures Boîtier en ABS Durée de stabilisation : 10 secondes Protection IP 65 avec Topsafe Poids : 85 g</p>

Pourquoi contrôler vos huiles de friture ?

Toutes les huiles s'altèrent lors du chauffage par :

- l'influence de l'oxygène de l'air, la température du bain d'huile, la nature du produit à frire.
- Ceci entraîne peu à peu la formation de substances nuisibles pour la santé qui ne sont pas toujours décelables à la couleur de l'huile, à son goût ou à son odeur.

Capteur capacitif pour mesurer le % de composés polaires et la température.

Mesure possible sur huile chaude.

Possibilité de mesure en série.

Alarme paramétrable avec 2 seuils signalés par une LED jaune ou rouge.

Appareil robuste du fait de son étui de protection TOPSAFE et nettoyage possible au lave-vaisselle.

Livré complet en mallette aluminium, avec clip ceinture et capot de protection.

CCF Technologies, 8, rue des Tartres, 92500 Rueil Malmaison - France

Tél : +33(0) 1 47 51 43 88 - Fax : +33(0) 1 47 16 12 85 E-mail : info@ccf-technologies.com

Site Web : www.ccf-technologies.com ou www.chainedufroid-haccp.com (spécialisé agroalimentaire)