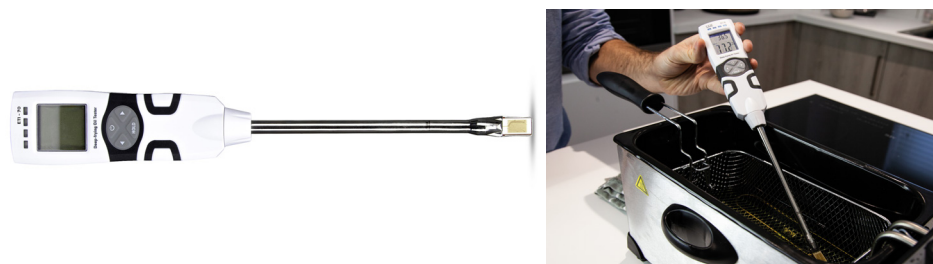


TESTEUR D'HUILE DE FRITURE NUMÉRIQUE

FICHE TECHNIQUE



RESPECTEZ LA RÉGLEMENTATION : CHANGEZ VOTRE HUILE DE FRITURE AU BON MOMENT !

Lorsque l'huile est chauffée, elle s'altère en raison des réactions de thermo-oxydation qui produisent des composés polaires non volatils : triglycérides oxydés et acides gras libres. En trop grande quantité, l'huile devient impropre à la consommation.

Pour éviter des risques sanitaires, la réglementation française (décret du 18 juillet 1986) impose de changer l'huile au delà de 25% TPM.

Le testeur d'huile ET825 contrôle précisément la qualité de l'huile. Il permet donc aux restaurateurs de disposer d'un outil fiable pour changer l'huile au bon moment. Car en contrôlant la qualité de vos huiles de friture, c'est l'assurance de ne pas changer d'huile ni trop tôt, ni trop tard. Il permet donc d'éviter les risques sanitaires, mais aussi de faire des économies importantes sur les volumes annuels.

Ce testeur d'huile ET825 indique la valeur %TPM mais également la température de votre huile. Il vous permet donc également d'effectuer les réglages de votre friteuse.

COMMENT ÇA MARCHE

Ce testeur d'huile mesure les Matériaux Polaires Totaux contenus dans l'huile. La mesure est définie en % TPM.

Une molécule est polaire lorsque les électrons chargés négativement ne sont pas uniformément répartis (nombre impair), alors qu'une molécule non polaire a des électrons uniformément répartis (nombre pair). Par exemple, l'eau est un matériau très polaire et le pétrole est non polaire, c'est pourquoi l'eau se mélange pas au pétrole.

Ce testeur numérique mesure le nombre de ces «plus grandes» molécules polaires qui apparaissent dans l'huile et affiche sur son écran LCD un pourcentage de TPM (% TPM). Le taux de 25% TPM est considéré comme le pourcentage auquel l'huile de friture ne convient plus à la consommation humaine.

REFERENCES PRODUITS

- ET-825 890

POINTS CLES



- Détermine la qualité de l'huile
- Permet de changer l'huile au bon moment
- Affiche simultanément la température et le %TPM
- Convient pour huile végétale et animale
- Flacon d'huile d'étalonnage offert

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

SONDES DE MESURE

Plage de mesure	0 à 40% TPM & 30 à 200 °C Température
Type de sonde	Capacité
Précision	±3% TPM & ±1.5 °C Température
Résolution	0.1% TPM & ±0.5 °C Température
Alarme	Alarme sonore en cas de dépassement

CONCEPTION

Ecran	LCD
Poids	250 g
Dimensions	31x 48 x 365 mm
Batterie	2 x 1.5 volt AAA
Autonomie	25 heures
Fonction	auto extinction

CONTENU DE LA BOITE

- Testeur d'huile de friture
- Mode d'emploi
- Flacon huile de référence

ACCESOIRES

- Huile de référence : ET 816 090
- Lingettes bactéricides : ET-836-050
-

LA CHAINE DU FROID - 31 Bld de Beauséjour - 75016 Paris

Tel : (33) 1 45 25 53 31 - Fax : (33) 1 45 25 53 47

Email : infos@lachainedufroid.com - Web : lachainedufroid.com



Les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de LA CHAINE DU FROID. Les informations sur les produits sont sujettes à modifications sans préavis