

«PeakTech® P 5500» Öltester - TPM% Wert und Öltemperatur



0,00 €

Preise exkl. Mwst. zzgl. Versandkosten und ggf.
Minderwertzuschlag

Produktnummer: P 5500

GTIN/EAN: 4250569403958

Beschreibung

Dieses Gerät wurde entwickelt für die schnelle und zuverlässige Prüfung von Frittierölen im Gastronomiegewerbe, Großküchen aber auch für den Privatanwender. Zudem zeigt dieses Gerät die Öltemperatur an, sodaß die Geräteeinstellungen und Anzeigen der Fritteuse geprüft werden können. Durch die Messung des TPM-Wertes (Total Polar Materials) kann der Gehalt an polaren Substanzen ermittelt werden, welcher ein zuverlässiger Parameter ist, um das Ausmaß der Alterung des Fritieröls / Frittierfetts beim Frittieren zu charakterisieren.

Technische Merkmale

- 3 -stellige LCD-Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Alarm-LEDs (blau, grün, rot) für einstellbaren High-/Low Alarm
- Anzeige des TPM-Wertes zwischen 0,5% bis 40%
- Messung der Öltemperatur zwischen 30°C bis 200°C (°F umschaltbar)
- Auto-Power-Off Funktion (abschaltbar)
- Manuelle Kalibrierfunktion
- IP 65 Staub- und Wasserfest
- Zubehör: Aluminiumkoffer, Batterien und Bedienungsanleitung

PeakTech Prüf- und Messtechnik GmbH

Gerstenstieg 4

DE-22926 Ahrensburg

www.peaktech.de

Spezifikationen

Anzeige Art: LCD

Flüssigkeitstemperatur: 30°C ... 200°C

Hintergrundbeleuchtung: ■

Info-LEDs: Blau/Grün/Rot

Schutzart: IP 65

TPM Messung: 0,5% ... 40%