

«PeakTech® P 5500» Testeur d'huile de friture



0,00 €

Prix TTC, frais de livraison en sus

Réf. produit : P 5500

GTIN/EAN : 4250569403958

Description

Cet appareil a été développé pour le test rapide et fiable des huiles de friture dans le secteur de la restauration, des cuisines commerciales et également pour des utilisateurs privés. Les réglages de l'appareil permettent d'afficher la température de l'huile de la friteuse. En mesurant la valeur TPM (Total Polar Materials), la teneur en substances polaires peut être déterminée, ce qui est un paramètre fiable pour caractériser le degré de vieillissement de l'huile de friture / graisse de friture pendant la friture.

Caractéristiques techniques

- Écran LCD à 3 chiffres avec rétroéclairage
- Alarme LED réglable (bleu, vert, rouge) pour l'alarme haute / basse
- Indication de la valeur TPM de 0,5% à 40%
- Mesure de la température de l'huile entre 30 ° C et 200 ° C (commutable en ° F)
- Fonction de mise hors tension automatique (commutable)
- Fonction d'étalonnage manuel
- IP65 Étanche à la poussière et à l'eau
- Accessoires: boîtier en aluminium, piles et manuel

PeakTech Prüf- und Messtechnik GmbH

Gerstenstieg 4

DE-22926 Ahrensburg

www.peaktech.de

Caractéristiques

DEL d'information: Blau/Grün/Rot

Indice de protection: IP 65

Mesure du TPM: 0,5% ... 40%

Rétro-éclairage:

Type d'affichage: LCD

température du liquide: 30°C ... 200°C