

«PeakTech® P 5500» Tester oleju do smażenia -TPM% i temperatura oleju



0,00 €

Ceny z VAT plus koszty wysyłki

Numer produktu: P 5500

GTIN/EAN: 4250569403958

Opis

To urządzenie zostało opracowane do szybkiego i niezawodnego testowania olejów do smażenia w gastronomii, kuchniach komercyjnych, a także dla użytkowników prywatnych. Dzięki ustawieniom urządzenia możliwe jest wyświetlanie temperatury oleju we frytkownicy. Poprzez pomiar wartości TPM (Total Polar Materials) można określić zawartość substancji polarnych, co jest wiarygodnym parametrem charakteryzującym stopień starzenia się oleju do smażenia / tłuszczu do smażenia podczas smażenia.

Właściwości techniczne

- 3-cyfrowy wyświetlacz LCD z podświetleniem
- Diody LED alarmu (niebieska, zielona, czerwona) do ustawiania alarmu wysokiego / niskiego poziomu
- Wskazanie wartości TPM od 0,5% do 40%.
- Pomiar temperatury oleju w zakresie od 30°C do 200°C (przełączane °F)
- Funkcja automatycznego wyłączenia (przełączana)
- Funkcja ręcznej kalibracji
- IP 65 - pyłoszczelność wodoszczelność
- Akcesoria: Aluminiowa walizka, baterie i instrukcja obsługi

PeakTech Prüf- und Messtechnik GmbH

Gerstenstieg 4

DE-22926 Ahrensburg

www.peaktech.de

Specyfikacje

Informacje LED: Blau/Grün/Rot

Klasa ochrony: IP 65

Podświetlenie: ■

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

Temperatura pracy: 30°C ... 200°C

Typ wyświetlacza: LCD