

«PeakTech® P 5500» Tester per olio di frittura - TPM% e temperatura



0,00 €

Prezzi incl. IVA più costi di spedizione

Codice prodotto: P 5500

GTIN/EAN: 4250569403958

Descrizione

Questo dispositivo è stato sviluppato per testare in modo rapido e affidabile gli oli di frittura nel settore della ristorazione, nelle cucine commerciali e anche per gli utenti privati. Con le impostazioni del dispositivo è possibile visualizzare la temperatura dell'olio della friggitrice. Misurando il valore TPM (Total Polar Materials) è possibile determinare il contenuto di sostanze polari, un parametro affidabile per caratterizzare il grado di invecchiamento dell'olio/grasso di frittura durante la frittura.

Caratteristiche tecniche

- Display LCD a 3 cifre con retroilluminazione
- LED di allarme (blu, verde, rosso) per allarme alto/basso impostabile
- Indicazione del valore TPM dallo 0,5% al 40%.
- Misura della temperatura dell'olio tra 30°C e 200°C (°F commutabili)
- Funzione di autospegnimento (commutabile)
- Funzione di calibrazione manuale
- IP 65 Polvere e impermeabile
- Accessori: Custodia in alluminio, batterie e manuale

PeakTech Prüf- und Messtechnik GmbH

Gerstenstieg 4

DE-22926 Ahrensburg

www.peaktech.de

Specifiche

Classe di protezione: IP 65

LED informativi: Blau/Grün/Rot

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

Retroilluminazione:

Temperatura del fluido: 30°C ... 200°C

Tipo di display: LCD