

TESTEURS D'HUILES DE FRITURE

Vous devez changer votre huile de friture lorsque sa teneur en **composés polaires est supérieure à 25%**.

Au-delà, elle devient impropre à la consommation humaine (décret n° 2008-184 du 26/02/08).

TESTEUR USB1



NOUVEAU

- ❑ **Pratique** : plongez-le dans l'huile et il vous indique la qualité de votre huile via une **LED de 3 couleurs** : verte et orange = ok, rouge = changez l'huile.
- ❑ **Rapide** : mesure directe dans l'huile chaude de la friteuse. Pas besoin d'attendre le refroidissement de l'huile.
- ❑ **Économique** : pas de consommable. Changez l'huile seulement quand il le faut !
- ❑ **Universel** : analyse tout type d'huile.
- ❑ Robuste, **précis et reproductible**.
- ❑ Sans pile, rechargeable via son port USB.

002600 Testeur USB1 **290,00 € H.T.**

TESTEUR FOM 320



NOUVEAU

- ❑ **Pratique** : plongez-le dans l'huile et il vous donne directement le % de composés polaires sur son affichage digital.
- ❑ **Rapide** : mesure directe dans l'huile chaude de la friteuse. Pas besoin d'attendre le refroidissement de l'huile.
- ❑ **Économique** : pas de consommable. Changez l'huile seulement quand il le faut !
- ❑ **Universel** : analyse tout type d'huile.
- ❑ **Robuste** : étanche IP67. Résistant aux chocs.
- ❑ **Précis et reproductible** : testeur électronique.

002605 Testeur FOM 320 **336,00 € H.T.**

TESTEUR T270



- ❑ **Pratique** : plongez-le dans l'huile et il vous donne directement le % de composés polaires sur son affichage digital.
- ❑ **Rapide** : mesure directe dans l'huile chaude de la friteuse. Pas besoin d'attendre le refroidissement de l'huile.
- ❑ **Économique** : pas de consommable. Changez l'huile seulement quand il le faut !
- ❑ **Universel** : analyse tout type d'huile.
- ❑ **Robuste** : étanche IP67. Résistant aux chocs.
- ❑ **Précis et reproductible** : testeur électronique. Livré avec huile de calibration.

001960	Testeur T270	422,00 € H.T.
0019641	Huile de calibration	12,50 € H.T.

TESTEUR À RÉACTIF



- ❑ Prélever de l'huile avec la pipette fournie et la verser dans un tube test.
- ❑ Boucher et agiter le tube.
- ❑ **Résultat en 2 minutes** :
 - Couleur bleue : conservez l'huile.
 - Couleur marron : changez l'huile.

013250 Pack de 24 tests d'huiles de friture **63,50 € H.T.**

BANDETTES LRSM



NOUVEAU

- ❑ Plongez la languette dans l'huile chaude.
- ❑ Sortir la languette de l'huile au bout de 30 secondes et **compter le nombre de bandes ayant viré du bleu au jaune**. Cela vous indique si vous devez changer votre huile.
- ❑ Ce test fonctionne uniquement avec les huiles Risso Performance et Risso Chef.

900320 20 languettes tests LRSM **12,40 € H.T.**

TESTEUR 3M PCT120



- ❑ Insérez une languette et une dose d'huile dans l'appareil.
- ❑ À la fin du test, **la languette vous indique si vous devez changer votre huile**.
- ❑ Le testeur PCT 120 n'est plus fabriqué mais les languettes sont toujours disponibles.

900300	Testeur PCT 120	Fabrication arrêtée
900310	20 languettes tests	49,90 € H.T.