

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



- ❑ **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 **275,00 € H.T.**

TESTEUR HP6



NOUVEAU

PRIX CHOC

- ❑ **Pratique** : plongez-le dans l'huile et il vous donne directement le % de composés polaires + la T° 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 !
- ❑ **Alarme** visuelle et sonore.
- ❑ **Universel** : analyse tout type d'huile.
- ❑ **Robuste** : étanche IP65.
- ❑ **Précis et recalibrable**.

002602 Testeur HP6 **299,00 € H.T.**

TESTEUR FOM 330



- ❑ **Pratique** : plongez-le dans l'huile et il vous donne directement le % de composés polaires + la T° 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 !
- ❑ **Alarme** visuelle.
- ❑ **Universel** : analyse tout type d'huile.
- ❑ **Robuste** : étanche IP67.
- ❑ **Précis et recalibrable**.

002605 Testeur FOM 330 **355,00 € H.T.**

TESTEUR T270



- ❑ **Pratique** : donne directement le % de composés polaires + la T° sur son affichage.
- ❑ **Rapide** : mesure directe dans l'huile chaude.
- ❑ **Économique** : pas de consommable.
- ❑ **Alarme** visuelle.
- ❑ **Universel** : analyse tout type d'huile.
- ❑ **Robuste** : étanche IP67.
- ❑ **Précis et recalibrable**.

001960 Testeur T270 **422,00 € H.T.**
001934 Huile de calibrage **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 **65,20 € H.T.**

BANDELETTES LRSM



- ❑ 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 test LRSM **12,65 € H.T.**