

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 HP10



NOUVEAU

- ❑ **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 IP65.
- ❑ **Précis et recalibrable**.
- ❑ Rechargeable via son port USB.

002610 Testeur HP10 **299,50 € 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 **390,00 € H.T.**

TESTEUR TESTO 270



- ❑ **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**.

001960	Testeur T270	438,60 € H.T.
001934	Huile de calibration	15,60 € H.T.

TESTEUR À RÉACTIF



- ❑ Prélevez de l'huile avec la pipette fournie puis versez-la dans un tube test.
- ❑ Bouchez et agitez 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 **63,40 € H.T.**

BANDELETTES



- ❑ Plongez la languette dans l'huile chaude pendant 2 secondes puis la retirer.
- ❑ Attendre 2 minutes, puis **comparez la bandelette avec le nuancier**. Cela vous indique si vous devez changer votre huile.
- ❑ Ce test fonctionne avec toutes les huiles.

900321 100 bandelettes test **49,10 € 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 Amphora Performance et Chef.

900320 20 bandelettes test LRSM **14,95 € H.T.**