

HYGIENE EN CUISINE



Testeur d'huile

Un testeur universel pour garantir la qualité des aliments frits et optimiser votre consommation d'huile.

Un principe innovant. En mesurant 100 % des composés polaires, le testeur d'huile vous donne une information précise sur le degré de dégradation de l'huile, exactement comme en laboratoire, ne laissant aucune place à l'interprétation. Le 3M PCT 120 est constitué d'un appareil chauffant, d'un tube de 5 languettes, d'un doseur et d'une fiche de traçabilité. Le résultat est disponible en 35 minutes. Une fiche de suivi permettant de conserver l'historique des tests réalisés s'intègre facilement dans votre démarche HACCP.

MODE D'EMPLOI

Versez une dose d'huile dans l'appareil après y avoir inséré une languette. Le test est achevé lorsque la lumière verte clignote. La lecture du résultat s'otient en positionnant la languette sur l'échelle en relief figurant sur le capot de l'appareil. Le 3M PCT 120 est autonome, il se déconnecte une fois le test achevé; il ne nécessite donc aucune surveillance particulière de votre part.

LEGISLATION

En ligne avec la recommandation européenne HACCP. Le point de rejet de l'huile fixé par le PCT 120 est basé sur la réglementation en vigueur dans de nombreux pays européens qui admettent un taux maximum de composés polaires de 24-25 %. Produit garanti 1 an sous réserve de conditions normales d'utilisation.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conditionnement :	Kit complet	Conditionnement :	Recharge
Colis :	-	Colis :	20 recharges
Colis dimension extérieur (cm) :	23,5 x 22,3 x 31 H	Colis dimension extérieur (cm) :	20,5 x 10 x 10 H
Poids brut du colis (kg) :	1,14	Poids brut du colis (kg) :	8

Service aux professionnels :
Parc d'activités des Cortots
12 rue des Cortots
21121 Fontaine les Dijon
Tél. : 0 810 026 826
E-mail : geh@geh.fr
Site : www.geh.fr



Code produit : 061039
Kit complet

Code produit : 061038
Recharge

Usage réservé aux professionnels, fiche technique et fiche de données de sécurité sur demande. Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.