



Thermomètre pour friture PCE-FOT 10

**Thermomètre pour friture / Mesure les
composés polaires et la température**



Nos équipes d'expert de la mesure ont sélectionné pour vous cet instrument de mesure à la fois précis, robuste et en provenance de la marque PCE, acteur reconnu de la mesure. **Le thermomètre pour friture PCE-FOT 10 est un appareil qui détermine la qualité des différents types d'huiles.** Les inspecteurs de l'action sanitaire utilisent avec succès ce thermomètre pour friture.

La mesure est effectuée directement dans l'huile en introduisant la pointe de mesure dans la friteuse. Cela garantit un résultat immédiat. En effet, en quelques secondes, vous obtenez la température de l'huile en °C et la qualité de l'huile en PC (Polar Compounds, en français: composés polaires). La valeur PC est une mesure qui indique le degré de vieillissement thermique et oxydatif de l'huile de friture. Une LED indique la qualité de l'huile au moyen de couleurs. Ce thermomètre pour friture n'est pas seulement utilisé par les inspecteurs de l'action sanitaire, mais aussi dans la gastronomie, puisque ce secteur nécessite un niveau élevé de qualité.

Sachant que les huiles ne se comportent pas tous de la même façon, il est possible de garder différents étalonnages dans le thermomètre pour friture. Pour ce faire, vous avez à votre disposition 4 espaces de mémoires fixes (semi-liquide, liquide et solide) et 6 espaces variables.

Caractéristiques de ce contrôleur pour huile de friture :

- Mesure directe dans l'huile des composés polaires
- Mesure de la température de l'huile
- Écran LCD avec rétroéclairage
- Indication LED de l'état de l'huile (vert, bleu, rouge)
- Arrêt automatique
- Alimentation par piles
- Protection IP 65

Spécifications techniques de ce Thermomètre pour friture :

Composés polaires

- Plage 0,5 □ 40 % TPM
- Résolution 0,1 % TPM
- Précision ±3 % TPM, entre 30 □ 90 °C
- Capteur PTC

Température

- Plage +30 □ +200 °C
- Résolution 0,5 °C
- Précision ±1,5 °C
- Capteur Capacitif

Autres spécifications

- Huiles mesurables Olive, palme, colza, arachide, soja, sésame, autres huiles végétales ou graisses animales
- Écran LCD avec rétroéclairage
- Alarme Visuelle, LED vert, bleu, rouge
- Valeurs limites Supérieur et inférieur
- Arrêt automatique Oui, peut être désactivée
- Alimentation 2 x piles de 1,5 V type AAA
- Autonomie 25 h en continu / environ 500 mesures
- Température opérationnelle 0 □ +50 °C
- Température de stockage -20 □ +70 °C
- Protection IP 65
- Carcasse Plastique ABS
- Dimensions 360 x 45 x 25 mm
- Poids 156 g (sans piles)

Évaluation des résultats de mesure

- 0 □ 18,5 % Nouvelle huile, non usagée (LED en vert clignotante)
- 19 □ 24 % Huile en zone critique (LED en jaune clignotante). Il est recommandé de changer ou de remplacer en partie l'huile.
- > 24 % L'huile de friture est usagée. La valeur limite établie est dépassée (valeur prédéterminée : 24 %) et la LED s'allume en rouge. Il est nécessaire de changer l'huile.

Caractéristiques techniques

Catégorie	Thermomètre digital
Garantie	1 an, retour atelier
Délai d'expédition	48/72 heures
Type de mesure	Mesure de température
Conformités	CE
Marque	PCE

Versions

Consultez la fiche, commander ou demander un devis du produit via notre site web :

<https://www.appareildemesure.fr/temperature-humidite/834-thermometre-pce-instruments-pce-fot-10-precis-et-professionnel.html>

Le produit et les délais qui y sont attachées sont modifiables sans préavis. Contactez-nous.

www.appareildemesure.fr - 01 85 42 00 68 - contact@appareildemesure.fr