



VITO FRYTESTER

DESCRIPTION :

FRYTESTER : Le Contrôle Qualité de votre Huile de Friture en un Clin d'Œil

Le **FRYTESTER** est l'instrument de mesure indispensable pour tout professionnel de la restauration soucieux de la qualité de ses fritures et du respect des normes d'hygiène. Compact, précis et d'une simplicité enfantine, il vous permet de déterminer le moment optimal pour changer votre huile, vous garantissant ainsi des économies substantielles et la satisfaction de vos clients.

Caractéristiques Techniques : Précision et Fiabilité

- **Mesure des Composés Polaires (TPM) :** De 0,5 à 40 % TPM. Le **FRYTESTER** mesure la teneur en Composés Polaires (Total Polar Materials), indicateur clé de la dégradation de l'huile.
- **Précision :** ± 3 % TPM. Une mesure fiable qui vous permet d'agir avec certitude.
- **Résolution :** 0,1 % TPM. Pour un suivi précis de l'état de votre huile.
- **Temps de réponse :** 20 à 60 secondes. Obtenez un résultat rapide sans interrompre le service.
- **Écran :** LCD avec indicateur lumineux (vert, orange, rouge) pour une interprétation instantanée des résultats.
- **Température de l'huile :** Fonctionne de 30 °C à 200 °C. Il peut être utilisé directement dans la friteuse chaude.
- **Alimentation :** 2 piles AAA (fournies).
- **Autonomie :** Environ 500 mesures.
- **Étanchéité :** Indice de protection IP65, résistant aux projections d'eau et facile à nettoyer.

Avantages Clés : Sécurité, Économie, et Simplicité

- **Conformité Réglementaire :** Le **FRYTESTER** vous aide à respecter la législation en vigueur (notamment le décret n° 2008-184) qui fixe le seuil maximal de Composés Polaires à ne pas dépasser.
- **Réduction des Coûts :** En ne changeant l'huile que lorsque c'est nécessaire, vous prolongez sa durée de vie, réduisant ainsi vos dépenses en matières premières et en gestion des déchets.
- **Qualité Optimale des Aliments :** Une huile de friture saine garantit que vos aliments conservent leur goût, leur couleur et leur texture d'origine, améliorant l'expérience client.
- **Utilisation Intuitive :** La sonde se plonge directement dans l'huile chaude. L'écran lumineux et l'affichage par code couleur vous indiquent immédiatement si l'huile est encore bonne à l'usage.
- **Hygiène et Sécurité :** L'appareil est conçu pour minimiser le contact avec l'huile chaude, protégeant ainsi l'utilisateur.

FAQ - Foire aux Questions sur le Testeur d'Huile FRYTESTER

Pourquoi est-il important de tester son huile de friture ? Le test régulier de l'huile de friture permet de mesurer son niveau de dégradation. Au-delà d'un certain seuil de Composés Polaires, l'huile devient impropre à la consommation et peut altérer le goût des aliments. Le test est crucial pour la sécurité alimentaire et l'efficacité économique.

Comment interpréter les résultats de la mesure ? Le **FRYTESTER** vous donne une indication visuelle claire :

Vert : L'huile est de bonne qualité et peut être utilisée.

Orange : L'huile est en cours de dégradation. Il faut prévoir de la changer sous peu.

Rouge : L'huile est usagée et doit être changée immédiatement.

Le FRYTESTER est-il compatible avec tous les types d'huile ? Le **FRYTESTER** est conçu pour les huiles et graisses végétales de friture. Il n'est pas recommandé de l'utiliser pour mesurer des graisses animales (comme la graisse de bœuf ou de canard).

À quelle fréquence dois-je utiliser le FRYTESTER ? Il est conseillé d'effectuer un test au moins une fois par jour, idéalement à la fin de chaque service. Si votre activité est intense, vous pouvez le faire plus souvent pour un suivi optimal.

Comment entretenir mon FRYTESTER ? Après chaque utilisation, il est important de nettoyer la sonde de l'appareil avec un chiffon doux ou sous l'eau courante, en veillant à ce qu'elle soit bien sèche avant de la ranger. Son indice de protection IP65 facilite ce nettoyage.