

## CHM 330 Medidor de Calidad de Aceite de Freír



Determinación exacta de la Calidad del Aceite de Freír.

- ✦ Medición rápida, precisa y segura, directamente en el aceite.
- ✦ Cambio de aceite en el momento adecuado.
- ✦ Evitar riesgos para la salud y sanciones por uso de aceite estropeado.
- ✦ Se pueden ajustar distintos tipos de aceite.
- ✦ Certificado de Calibración incluido.

### Descripción



El Medidor de Compuestos Polares **CHM 330** permite determinar la calidad del aceite de fritura. La medición se efectúa directamente en el aceite caliente, introduciendo la sonda en la freidora.

El valor de Compuestos Polares es una medida que indica el grado de deterioro del aceite de fritura. Conforme a la normativa vigente, todos los establecimiento que utilizan aceites de freír, deben controlar que el contenido en Compuestos Polares no supere nunca el 25%.

El CHM 330 indica, en pocos segundos, la calidad del aceite en % de Compuestos Polares (TCP) y la temperatura del aceite en °C. El manejo es muy sencillo e intuitivo; Un icono en pantalla nos guiará en los pasos a seguir y un LED (verde, amarillo, rojo) indicará cuándo se debe cambiar el aceite. Permite almacenar diferentes ajustes en función del tipo de aceite de fritura utilizado.

El medidor de calidad de aceite de fritura CHM 330 se entrega con Certificado de Calibración de fábrica, además de manual de instrucciones y guía rápida en Español.

**Disponemos de Servicio técnico y Laboratorio de Calibración propio**

### Datos técnicos

Rango de medición aceite	0%... 40% TCP (Total Compuestos Polares)
Rango de medición temp.	+50°C... +200°C
Precisión aceite	±2%
Precisión temperatura	±1°C
Resolución aceite / temp.	1°C / 0,5%
Pila	3V Litio CR2477, reemplazable
Vida de la pila	Hasta 3 años
Dimensiones	314 x 54 x 22 mm
Peso	200 g
Indice de protección	IP67
Garantía	2 años
Manual de Instrucciones y ficha de utilización en Español	
Certificado de Calibración de fábrica en 2 puntos estándar incluido	

