

Compuestos polares





Kit de prueba de aceite para freír.

Garantía de calidad de 3 minutos Miroil.

Kit de 12 pruebas.

Estas tiras muestran resultados claros y precisos rápidamente en cuanto al envejecimiento del aceite para freír.

Optimice el uso de aceite en las cocinas de los restaurantes y en los entornos de servicio de alimentos con una confirmación precisa del punto final de su aceite, evitando la eliminación prematura del aceite o alimentos con un sabor desagradable.



Medidor de aceite testo 270

Para medir la calidad y la temperatura del aceite de fritura.

Determinación local de la calidad del aceite.

El sensor de aceite capacitivo de Testo y su diseño adaptado a las necesidades permiten las mediciones en grasa caliente (el usuario está protegido del calor de la freidora).

Clase de protección IP65 para la limpieza bajo el chorro de agua

Medición sin materiales de consumo.

Calibración en el lugar de medición mediante el aceite de referencia.



Mas información
comercial@labnovasl.com