

Vous souhaitez maîtriser la qualité de votre huile de friture?



3M™ PCT 120

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

1 Problème

Il est souvent difficile pour le cuisinier de déterminer le moment opportun pour jeter son huile de friture. Pourtant...

- Il doit assurer la bonne qualité des aliments frits.
- Il doit se conformer à la législation locale.
Or, seules de longues et coûteuses analyses réalisées en laboratoire peuvent fournir des informations vraiment précises sur la qualité de l'huile. Dans le doute, il peut décider de jeter l'huile trop tôt.

2 Solution

Quel que soit le type d'huile utilisé et quel que soit l'aliment frit, le 3M PCT 120 (Polar Compound Tester) répond aux normes d'hygiène et de qualité en vigueur.

- Il garantit une bonne qualité des aliments frits et vous aide à respecter la législation (HACCP).
- Il vous permet de jeter l'huile au bon moment et ainsi d'optimiser votre consommation.

3 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.

3M™ PCT 120

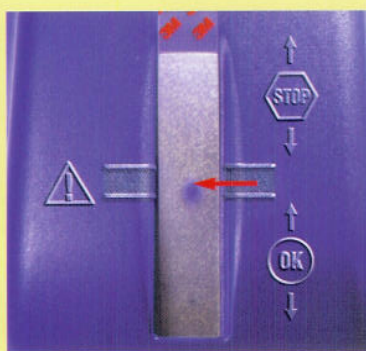
Un testeur universel pour le contrôle des huiles de friture

Des résultats précis sans risque d'interprétation erronée.

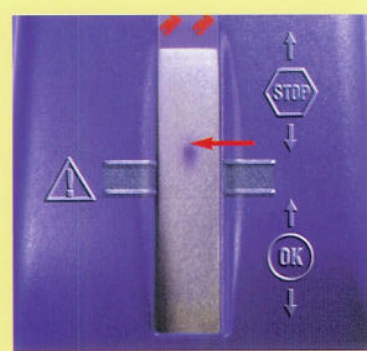
Le sommet du point bleu indique le degré de dégradation de l'huile.



L'huile peut être conservée



Il est recommandé de jeter l'huile



L'huile doit être jetée

• Utilisation facile :

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'obtient 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.

• Fiable

Le 3M PCT 120 est le seul testeur d'huile basé sur le principe de la chromatographie, principe proche de la méthode ISO 8420, ce qui explique sa très bonne corrélation avec cette méthode officielle de dosage des composés polaires. L'appareil détermine en 35 minutes le degré de dégradation des huiles de friture par une évaluation directe de la concentration des composés polaires.

• Universel

Ce testeur est capable d'analyser toutes les huiles de friture, et ce, quels que soient les aliments frits.

• Conforme aux réglementations

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%.

• Garantie

Produit garanti 1 an sous réserve de conditions normales d'utilisation.

3M

3M France
Entretien et Hygiène Professionnels

Boulevard de l'Oise
95006 Cergy-Pontoise Cedex
Téléphone : 01 30 31 61 84
Fax : 01 30 31 62 11

Votre distributeur :