

NEW

PeakTech® 5500



Frittieröl altert durch die ständige Hitzeeinwirkung und die damit einhergehenden chemischen Prozesse im Laufe der Zeit, was in einer Verschlechterung des Frittiergutes und Ansammlung schädlicher Stoffe im Öl resultiert.

Eine schnelle und einfach zu bedienende Form der Bewertung des Frittieröls im Gastronomiebereich ist die Messung der TPM (Total Polar Materials) Anteile im Öl, was in den meisten Ländern auch gesetzlich vorgeschrieben ist.

Durch die verwendete Technik ist das PeakTech 5500 für die Messung unterschiedlichster Frittierfette wie Soja-, Sesam-, Raps-, Sonnenblumenöl, sowie für pflanzliche und tierische Fette geeignet.

Desweiteren erfolgt eine Messung der aktuellen Öltemperatur auf der beleuchteten LCD-Anzeige, sowie eine Gut/Schlecht Anzeige über vier LEDs am Gerätekopf.

Hierdurch ist dieses Gerät ideal für die tägliche Anwendung bei der professionellen Bewertung der Ölqualität im Gastronomiegewerbe oder in der heimischen Küche geeignet.

- Öltemperaturmessung von 40°C bis 200°C
- TPM-Messung von 0 bis 40%
- 4 LEDs zur einfachen gut/schlecht-Bewertung
- Balkendiagramm für TPM-Messbereich
- Hitze-fester Edelstahlfühler mit 20 cm Länge
- Qualitativ hochwertiger, langlebiger Sensor
- HACCP Lebensmittelhygiene geprüft
- Komplet abwaschbar für höchste Hygienestandards
- IP68 Staub- und Wasserdicht
- Zubehör: Tasche, Batterien und Bedienungsanleitung



Cooking oil is aging by the constant heat and the consequent chemical processes over time, resulting in a deterioration of the deep-fried foods and accumulation of harmful substances in the oil.

A quick and "easy to use" form of the evaluation of the cooking oil in gastronomy is the measurement of TPM (Total Polar Materials) in the oil, which is also a legal requirement in most countries to ensure high quality food-standards.

The technique used in the PeakTech 5500 is suitable for the measurement of various cooking oils such as soybean, sesame, rapeseed, sunflower-seed oil, as well as vegetable and animal fats.

Furthermore, a measurement of the current oil temperature is shown in the illuminated LCD and a pass/fail indication of four LEDs is placed on the device head.

Through this, the device is ideal suitable for daily use in the professional evaluation of the oil quality in the gastronomy and catering industry or the domestic kitchen.

- Oil temperature measurement of 40 °C to 200 °C
- TPM measurement from 0 to 40%
- 4 LEDs for easy pass/fail rating
- Bargraph for TPM range
- Heat-resistant stainless steel probe with 20 cm length
- High quality, durable sensor
- HACCP food hygiene approved
- Completely washable for maximum hygiene standards
- IP68 Dust- and Waterproof
- Accessories: Case, Batteries and Manual

► SPECIFICATIONS

Messbereich Temperatur / Temp. Measurement Range	40.0 °C ... 200 °C
Genauigkeit / Accuracy	+/- 1.5 °C
Ansprechzeit / Response Time	< 30 s
Messbereich TPM / TPM Measurement Range	0 ... 40 TPM
Genauigkeit / Accuracy	+/- 2 %
Auflösung / Resolution	0.1°C ; 0.5 % TPM
Batterielebensdauer / Battery Life	ca. 25 h @ 500 Messungen / Measurements
Gehäusematerial / Housing Material	ABS+PC ; TPE
Schutzklasse / Protection Class	IP68
Abmessungen / Dimensions (BxHxT/WxHxD)	50 x 370 x 25 mm
Gewicht / Weight	350 g