

Ficha técnica

Probador de aceite de fritura de un solo uso
Referencia 93000

Descripción

Mezcla de reactivos químicos para evaluar los compuestos polares acumulados durante el proceso de fritura. Los compuestos polares son sustancias frecuentes en las grasas y aceites, como los monoglicéridos, diglicéridos, los ácidos grasos libres y también los productos polares de transformación acumulados durante el proceso de fritura de los alimentos



***Disponible en bolsita de 2 probadores**



¡Mantener fuera del alcance de los niños. Abrir y manejar con cuidado. No comer, no beber. Evitar el contacto con la piel. En caso de contacto con los ojos, aclarar inmediatamente. En caso de duda, ponerse en contacto con médico.

Alla France

Z.I. du Bompas - 13, rue du Bompas - Chemillé - 49120 Chemillé-en-Anjou - FRANCE
Tél. + 33 (0)2 41 30 55 08 - Fax +33 (0)2 41 30 34 67

www.allafrance.com

Especificaciones

- Tubo de polipropileno 5 ml
- Dimensiones: 16x60 mm
- Conteniendo 1 ml de reactivo químico

Almacenamiento :

- 5°C < T < 20°C, protegido de la luz

Embalaje :

- En caja de cartón de 10 probadores
- 2 dispositivos anti quemadura
- Instrucciones en 6 idiomas

Indicaciones en la caja :

- Referencia
- Designación
- Lote del producto
- Fecha de vencimiento

Cambio de color del reactivo :

- Color para la concentración de compuestos polares hasta el 5%: azul claro
- Color para la concentración de compuestos polares entre el 6 y 12%: azul verdoso
- Color para la concentración de compuestos polares entre el 13 y 16%: verde esmeralda
- Color para la concentración de compuestos polares entre el 17 y 23%: verde oscuro
- Color para la concentración de compuestos polares superior al 24%: verde parduzco


France