

Eco Oil F85 : Pour friteuses de 7 à 35/40 litres*

COMPATIBLE AVEC TOUTES LES FRITEUSES

FILTRATION DES HUILES DE FRITURE

Grâce à la filtration des huiles de friture, vous **éliminez** de votre huile **les microparticules allant jusqu'à 5 µm**. Ceci a une influence positive sur les paramètres critiques comme les composés polaires (CP/TPM), des acides et l'accumulation d'acrylamide et polymère triglycéride. C'est pourquoi notre système de filtration des huiles de friture **prolonge la durée de vie de l'huile jusqu'à 50%** et vous permet ainsi de **réduire de moitié votre facture d'huile**.

La filtration avec **Eco Oil** est beaucoup plus **rapide**, plus **sûre** et plus **efficace** que la filtration manuelle. Votre équipe n'aura pas à manipuler d'huile chaude, pour une sécurité optimale.

Eco Oil maintient vos friteuses propres afin que vous puissiez **espacer la fréquence de nettoyage** de vos friteuses pour un gain de temps significatif. De plus, il n'y aura **pas de résidus collés** pour un nettoyage plus facile et plus rapide. La vidange sera plus sûre, l'absence de résidus empêchant l'évacuation de la friteuse de se boucher. Cela **réduira également la fréquence des collectes d'huiles usagées**.



Eco Oil F55 : Pour friteuses de 6 à 25/30 litres*



ÉCONOMISEZ JUSQU'À 50% SUR VOTRE FACTURE D'HUILE

REF.	ECOIL-F55	ECOIL-F85
€	2041,8	2440,2
DIMENSIONS LxPxL mm	193x120x380	193x120x535
POIDS KG	9,5	13
CAPACITÉ DE FILTRATION	25/30 litres*	35/40 litres*
PUISSANCE	0,3 Kw / 220 V	0,3 Kw / 220 V
REF. DES FILTRES	ECOIL-PAPF55	ECOIL-PAPF85
€	149,4	160,6



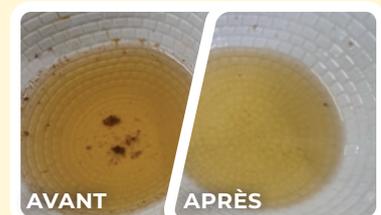
LE FILTRE ATTRAPE LES RÉSIDUS

En séparant les résidus de frite et de panure, vous **doublez la durée de vie** de votre huile.



L'HUILE RESTE PROPRE

Utilisez la **filtreuse Eco Oil** après chaque service, votre huile reste saine.



ÉVITEZ LE BRUNISSEMENT

Filtrez les **microparticules jusqu'à 5 µm** responsable de la coloration de l'huile.

TESTEUR D'HUILE ÉLECTRONIQUE

L'huile de friture se dégrade au fil du temps, un moyen simple, rapide et utile pour contrôler l'huile de friture dans le domaine de la gastronomie est de **mesurer la proportion de TPM (Total Polar Materials)** dans l'huile, ce qui est par ailleurs exigé par la loi dans la plupart des pays.

Grâce à la technique utilisée, notre testeur est adapté pour mesurer une grande variété de graisses de friture. Une mesure de la température exacte de l'huile est en outre effectuée sur l'**affichage LCD** éclairé et une mention **Bon/Mauvais** est affichée par l'intermédiaire des quatre LED situées au niveau de la tête de l'appareil.



- ▶ Mesure de la température de l'huile de **40°C à 200°C**.
- ▶ Mesure des **TPM de 0 à 40 %**.
- ▶ 4 LED pour une **évaluation simple Bon/Mauvais**.
- ▶ **Graphique à barres** pour la plage de mesure des TPM.
- ▶ **Sonde en acier inoxydable** résistant à la chaleur de 20 cm de long.
- ▶ **Capteur durable**, de très grande qualité.
- ▶ **Certification** hygiène alimentaire HACCP.
- ▶ **Entièrement lavable** pour des standards d'hygiène élevés.
- ▶ **Protection IP68** contre la poussière et l'eau.
- ▶ Accessoires : **sac, piles** et notice d'utilisation.

REF.	ECOIL-OT55
€	306,3

BANDELETTE TEST À FROID "OVER STRIP"



Il suffit de **tremper la bandelette** de test dans l'huile à tester **pendant 3 secondes**, attendre **2 minutes** et **comparer la couleur** de la bandelette avec l'échelle de couleur. L'étiquette du flacon vous montre la valeur seuil pour vous aider à prendre une décision **rapide, simple et efficace**.

Avec les **bandelettes de test visuel pour Acides gras libres de Over One**, évaluez la qualité de votre huile de friture, à froid, facilement et en toute sécurité.

Répondant au décret n°2008-184 du 26 février 2008 concernant les graisses et huiles comestibles, ces languettes tests permettent au restaurateur **d'être en conformité en terme d'hygiène**. L'huile de friture reste donc **bonne pour la santé**. L'huile **saine** permet de réaliser d'**excellentes fritures**. On économise son huile en la **changeant au bon moment** : ni trop tôt, ni trop tard. La bandelette est très économique. Son utilisation est très simple dans de l'huile froide. Le test prend **moins de 3 minutes**. Les **bandelettes de test** pour acides gras libres vous offrent des **résultats fiables et reproductibles**.

REF.	ECOIL-TEST100	ECOIL-TEST50
€	43,1	30,6

BERTRAND MANUFACTURER

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg, 1120 Brussels
Tél. +32 (0)2 532 10 30 - E-mail : info@bertrand-manufacturer.com

