

Eco Oil F85 : Voor friteuses van 7 tot 35/40 liters*

COMPATIBEL MET ALLE FRITEUSES

Eco Oil F55 : Voor friteuses van 6 tot 25/30 liters*



BESPAREN TOT 50% KORTING OP UW OLIEFACTUUR

FILTRATIE VAN FRITUUROLIE

Dankzij de filtratie van frituurolie **verwijdert u microdeeltjes tot 5 µm uit uw olie**. Dit heeft een positieve invloed op kritieke parameters zoals polaire verbindingen (CP/TPM), zuren en de opbouw van acrylamide en triglyceride polymeren. Daarom verlengt ons frituuroliefiltratiesysteem de **levensduur van de olie met wel 50%** en stelt het u in staat uw oliekosten **te halveren**.

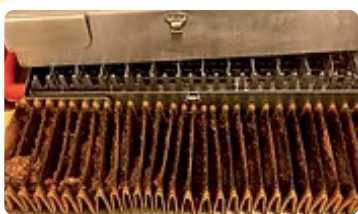
Filtratie met **Eco Oil** is **veel sneller, veiliger en efficiënter** dan handmatige filtratie. Uw team hoeft geen hete olie te hanteren, wat de veiligheid optimaliseert.

Eco Oil houdt uw friteuses schoon, zodat u **de reinigingsfrequentie** van uw friteuses **kunt verminderen** voor aanzienlijke tijdsbesparing. Bovendien zullen er **geen vastzittende resten zijn** voor een gemakkelijkere en snellere reiniging. Het legen wordt veiliger, aangezien het ontbreken van resten voorkomt dat de afvoer van de friteuse verstopt raakt. Dit zal ook de **frequentie van het ophalen van gebruikte oliën verminderen**.



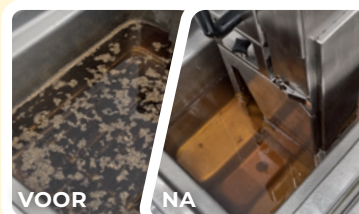
REF.	ECOIL-F55	ECOIL-F85
€	2041,8	2440,2
AFMETINGEN LxPxL mm	193x120x380	193x120x535
GEWICHT KG	9,5	13
FILTERCAPACITEIT	25/30 litres*	35/40 litres*
STROOM	0,3 Kw / 220 V	0,3 Kw / 220 V

REF. FILTERS	ECOIL-PAPF55	ECOIL-PAPF85
€	149,4	160,6



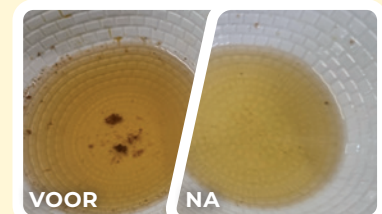
HET FILTER VANGT RESIDUEN

Door het scheiden van de frituurresten en paneermeel, **kun je de levensduur van je olie verdubbelen**.



DE OLIE BLIJFT SCHOON

Gebruik **Eco Oil filter** na elke onderhoudsbeurt om je olie gezond te houden.



VERMIJD BRUINKLEURING

Filter **microdeeltjes tot 5 µm** die verantwoordelijk zijn voor de olieverkleuring.

ELEKTRONISCHE OLIE TESTER

Frituurolie degradeert na verloop van tijd, een eenvoudige, snelle en nuttige manier om frituurolie in de culinaire sector te controleren, is door de **hoeveelheid TPM (Total Polar Materials) in de olie te meten**, wat ook wettelijk vereist is in de meeste landen.

Dankzij de gebruikte techniek is onze tester geschikt voor het meten van een breed scala aan frituurvetten. Een nauwkeurige meting van de olietemperatuur wordt ook weergegeven op het **verlichte LCD-scherm**, en de status **Goed/Slecht** wordt weergegeven via de vier LED's aan de bovenzijde van het apparaat.



- ▶ Temperatuurmeting van olie van **40°C tot 200°C**.
- ▶ Meting van **TPM van 0 tot 40%**.
- ▶ 4 LED's voor eenvoudige beoordeling **Goed/Slecht**.
- ▶ **Staafdiagram** voor het bereik van TPM-metingen.
- ▶ **Hittebestendige roestvrijstalen** sonde van 20 cm lang.
- ▶ **Duurzame, hoogwaardige sensor**.
- ▶ **Voedselveiligheids certificering HACCP**.
- ▶ **Volledig afwasbaar** voor hoge hygiënenormen.
- ▶ **IP68-bescherming** tegen stof en water.
- ▶ Accessoires: **tas, batterijen** en **gebruiksaanwijzing**.

REF.	ECOIL-OT55
€	306,3

KOUDE TESTSTRIP "OVER STRIP"



Het is voldoende om de **teststrip gedurende 3 seconden** in de te **testen olie te dopen**, vervolgens 2 minuten te wachten en de **kleur van de strip te vergelijken** met de kleurschaal. Het etiket op de fles toont u de drempelwaarde om u te helpen **snell, eenvoudig en effectief** een beslissing te nemen.

Met de **visuele teststrips voor Vrije Vetzuren van Over One** kunt u eenvoudig en veilig de kwaliteit van uw frituurolie beoordelen, zelfs bij koude temperaturen.

In overeenstemming met het decreet nr. 2008-184 van 26 februari 2008 met betrekking tot eetbare vetten en oliën, stellen deze teststrips **restauranthouders in staat om te voldoen aan hygiënenormen**. Hierdoor blijft frituurolie gezond. **Gezonde olie zorgt voor uitstekend frituren**. U bespaart olie door deze op het juiste moment te vervangen: niet te vroeg en niet te laat. De teststrip is zeer kosteneffectief en eenvoudig te gebruiken in koude olie. **De test duurt minder dan 3 minuten**. De teststrips voor vrije vetzuren bieden betrouwbare en reproduceerbare resultaten, **waarvoor de kwaliteit van frituurolie wordt gehandhaafd**.

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

