

FT CONNECT

Scheda tecnica

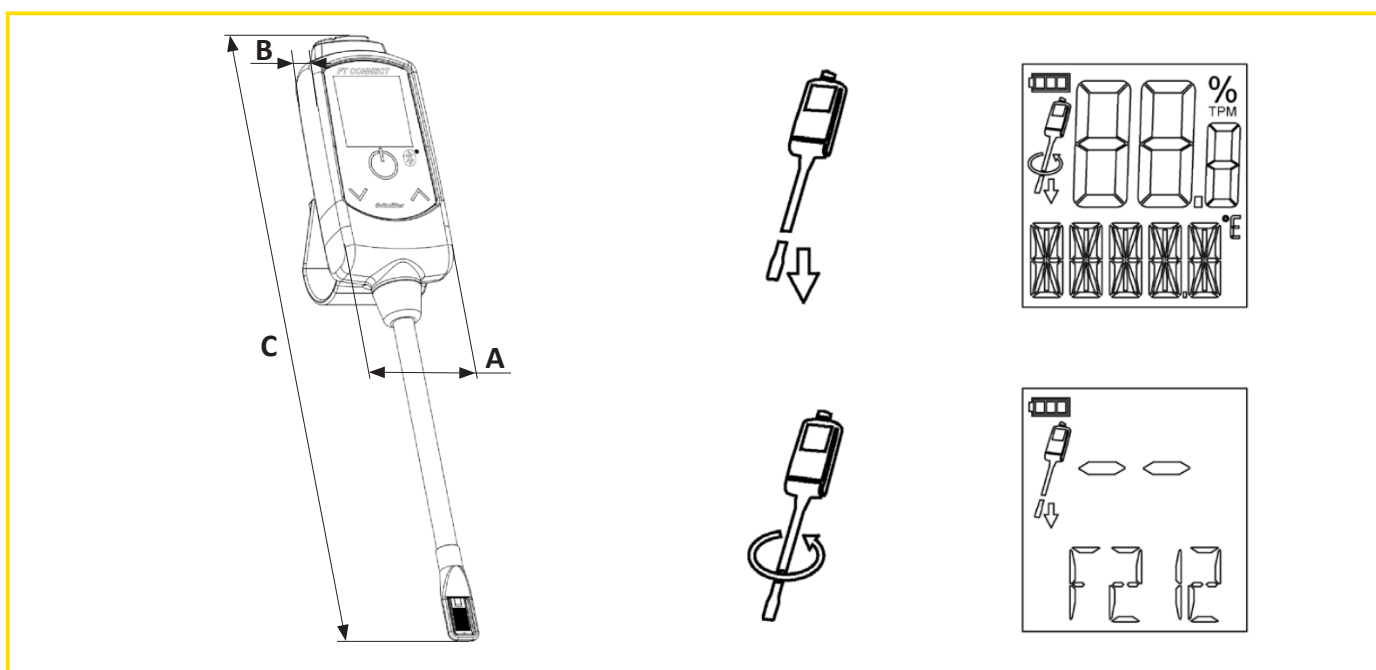


Funzionalità:

FT stabilisce in modo semplice, rapido e affidabile la qualità dell'olio di frittura. Misura la temperatura e il contenuto di TPM (componenti polari totali) presenti nell'olio e ne indica il valore in percentuale. La spia luminosa a tre colori - tipo semaforo - nella parte superiore dello strumento rende ancora più facile la valutazione della qualità dell'olio. Dotato del software VITOconnect e integrato nella piattaforma internet di gestione, FT CONNECT crea automaticamente online una scheda HACCP con i valori misurati.

Caratteristiche:

- ▲ Misura qualità e temperatura dell'olio
- ▲ Misurazioni rapide e affidabili
- ▲ Risultati chiari grazie alla spia luminosa a 3 colori
- ▲ Bluetooth e funzione memoria
- ▲ Design ergonomico e robusto
- ▲ Impugnatura sicura con fascetta
- ▲ Valigetta rigida per conservare FT CONNECT
- ▲ Alta classe di impermeabilità (IP67)
- ▲ Conforme agli standard della normativa HACCP



Dati tecnici FT CONNECT:

Dimensioni:	Larghezza A	Profondità B	Altezza C	Dimensioni della valigetta:	Larghezza	Profondità	Altezza	Peso (con valigetta)
	54 mm	22 mm	314 mm		375 mm	71 mm	160 mm	200 g (0.8 kg)
Parametri di misurazione	Intervallo di misurazione	Campo di misura TPM	Campo di misura °C	Tolleranza	Batteria (ricaricabile)	Classe protezione IP	Funzione di allarme	Connessione di rete
% TPM °C	0.5 % TPM 0.1°C	0 ... 40 % TPM	50°C ... 200°C	± 2.0 % TPM ± 1°C	3,7V Polimeri di litio	IP 67	Spia luminosa a 3 colori	Bluetooth 4.0 Low Energy

Accessori:

- ▲ VITOconnect Bridge (necessario per VITOconnect)
- ▲ Sito online: <https://connect.vito.ag>
- ▲ Tabella per fissaggio a muro



VITO Italia s.r.l.
T: +39 0438 460235
info@vitoitalia.it
www.vitoitalia.it