

SANITIZER STRENGTH TEST STRIPS

Measures the concentration level of your sanitizing products to insure proper strength for an adequate disinfection. Test strips are chemically treated to change color according to the product's concentration. A color reference chart is printed on the bottle for comparison. Select according to sanitizer used.

BANDELETTES DE MESURE POUR DÉSINFECTANTS

Ces bandelettes permettent de mesurer la concentration de vos liquides désinfectants pour vous assurer que celle-ci est suffisante pour un assainissement adéquat. Les bandelettes sont enduites d'un réactif chimique qui change de couleur selon la concentration du produit. La charte de référence couleur/concentration est imprimée sur le contenant. Choisir selon le désinfectant utilisé.

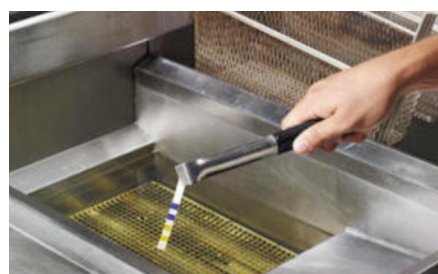
ORDERING INFORMATION / POUR COMMANDER			
Model / Modèle	Sanitizer / Désinfectant	Range / Echelle	Price / Prix
500120-001	QAC / CAQ	50, 100, 200, 400 ppm	\$7.75 / 100
500120-002	Chlorine / Chlore	10, 50, 100, 200 ppm	\$9.00 / 200
500120-003	Iodine / Iode	12, 25, 50, 100 ppm	\$8.50 / 200
500120-007	pH paper / papier pH	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 pH	\$20.00 / 100



COOKING OIL TEST STRIPS

A simple and accurate method to monitor the breakdown of cooking oil. Works with vegetable and animal oil products and measurement is made directly in the fryer. The strips measure the % level of Free Fatty Acid content which increases as the oil is breaking down.

Available in the standard range of 2.0%, 3.5%, 5.5% and 7.0% or in the low-range of 1.0%, 1.5%, 2.0% and 2.5%. Both ranges are sold in packs of 40 or 160 strips.



BANDELETTES DE QUALITÉ D'HUILE À FRITURE

Une méthode simple et efficace pour évaluer de façon répétitive la dégradation de vos huiles de cuisson. Autant pour les huiles à base végétale qu'animale, la mesure est prise directement dans la friteuse. Les bandelettes mesurent le % d'acide gras libre qui augmente dans l'huile en fonction de sa dégradation.

Disponible en version standard avec une échelle de 2.0%, 3.5%, 5.5% et 7.0% ou en version échelle basse de 1.0%, 1.5%, 2.0% et 2.5%. Les deux sont disponibles en paquets de 40 ou 160 bandelettes.

ORDERING INFORMATION POUR COMMANDER			
Item # / # d'Item	Range / Echelle	APPLICATIONS	Price / Prix
500120-004	2.0%, 3.5%, 5.5%, 7.0%	Restaurants, un-breaded food, fries, breaded vegetables & meats /	\$55.00 / 40
500120-004A		Restaurants, aliments non-panés, frites, Legumes et viandes panés	\$195.00 / 160
500120-005	1.0%, 1.5%, 2.0%, 2.5%	Processors, Seafood, Chicken / Usines alimentaires,	\$60.00 / 40
500120-005A		Fruits de mer, Poulet	\$210.00 / 160

HYGIENE VALIDATION TEST SWABS

An all-in-one testing device requiring no instrumentation. These swabs are simple and fast testing tools to validate that your work surfaces are clean and free of food residues. Select according to the food product used in your process.

To use, simply swab a 10 X 10 cm area of the test surface with the premoistened swab tip. Then put the swab back in the tube holder and release the reagent by snapping the valve located at the top. The reagent will drop in the tube and mix with your swabbed sample and its color will change from clear to green if food residues are detected. The more contamination present, the quicker the color change and the darker the color.



ÉCOUVILLONS D'HYGIENE DE SURFACE

Ne nécessitant aucun instrument pour interpréter les résultats, ces écouvillons sont des outils pratiques et rapides pour valider que vos surfaces de travail sont propre et sans résidus alimentaires. Choisir selon le type d'aliment utilisé dans votre procédé.

Simplement écouvillonner sur une surface d'environ 10 X 10 cm à l'aide du tampon pré-humidifié. Ensuite remettre l'écouvillon dans l'étui et relâcher le réactif en brisant la valve de retenue. Le réactif s'écoulera le long de l'étui pour se mélanger à votre échantillon de surface et sa couleur passera du clair au vert si la présence de résidus alimentaire est détectée. La concentration de contaminant est directement proportionnelle à la rapidité du changement de couleur et de sa teinte.

ORDERING INFORMATION / POUR COMMANDER			
Model / Modèle	Application / Utilisation	Response Time / Temps De Reponse	Price / Prix
600105-012	Glucose	< 60 secondes	\$255.00 / 100
600105-013	Lactose & Glucose	< 60 secondes	\$285.00 / 100
600105-014	Protein / Proteines	< 10 minutes	\$315.00 / 100
600105-015	Listeria	Incubation for/pour 24 - 30 hours/heures	\$400.00 / 50