

Frituurolietester

**testo 270 – Kwaliteit van
frituurolie garanderen en kosten
besparen**

Ergonomisch design en robuuste verwerking

Afwasbaar onder stromend water (IP65)

Eenduidige alarmering volgens het verkeerslichtprincipe via
verlicht display

Hold- en Auto-Hold functie

Kalibratie en afstelling zelf uitvoerbaar



%TPM

°C

De frituurolietester testo 270 stelt eenvoudig, snel en betrouwbaar de kwaliteit van frituurolie vast. Daarvoor meet hij het aandeel van de zogenaamde „Total Polar Materials“ (TPM) in de olie, en geeft dit aan in procent. Als de olie te oud is, dan geeft hij een verhoogde TPM-waarde aan. Hierna worden kwalitatief slechte gefrituurde spijsen bereid. Bovendien kunnen dan daarin voor de gezondheid schadelijke stoffen zitten. De regelmatige meting met de testo 270 verhindert dit. De inzet van het meetinstrument sluit eveneens uit dat de frituurolie te vroeg wordt vervangen. Dat verlaagt het verbruik van frituurolie met tot wel 20 %.

De nieuwe testo 270 overtuigt dankzij zijn ergonomisch design, waardoor men niet meer rechtstreeks is blootgesteld aan de hitte van de frituurolie. De onmiskenbare alarmering via het gekleurd verlichte display maakt het nog gemakkelijker om de kwaliteit van de frituurolie te beoordelen: Groen betekent dat het TPM-gehalte in orde is. Oranje: TPM-waarde in het grensbereik. Rood: TPM-grenswaarde overschreden. De TPM-grenswaarden kunnen bovendien individueel worden vastgelegd, net zoals andere configuraties van het instrument, die door een PIN tegen per ongeluk verstellen worden beveiligd.

Technische gegevens / Toebehoren

testo 270

Frituurolietester testo 270 in een koffer met referentie-olie, beknopte handleiding, bedieningshandleiding en trainingcard, en met kalibratieprotocol en batterijen

Best.-nr. 0563 2750



Sensortype

Testo frituuroliesensor capacitief (%TPM); PTC (°C)

Meetbereik	0,0 ... 40,0 %TPM +40 ... +200 °C
Nauwkeurigheid ± 1 digit	± 2 %TPM (+40 ... +190 °C) ± 1,5 °C (typisch, met betrekking tot interne referentie van Testo, bij omgevingstemperatuur van 25 °C)
Resolutie	0,5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0,1 °C

Algemene technische gegevens

Inzettemperatuur van frituurolie	+40 ... +200 °C
Opslagtemperatuur	-20 ... +70 °C
Bedrijfstemperatuur	0 ... +50 °C
Afmetingen	50 x 170 x 300 mm
Gewicht	255 g
Indicatie	LCD, 2 regels, displayverlichting
Type batterij	2 microcellen AAA
Levensduur batterijen	ca. 25 h in continu bedrijf (komt overeen met ca. 500 metingen)
Materiaal behuizing	ABS / ABS-PC glasvezel 10 %
Reactietijd	ca. 30 sec
Beschermklasse	IP 65
Kalibreerbaarheid	Kalibratie ter plaatse met referentie-olie ISO-kalibratie door TIS
Alarmfunctie	Onderste en bovenste TPM-grenswaarde vrij instelbaar, visueel alarm via 3-kleurige achtergrondverlichting van het display (groen, oranje, rood), tot aan het einde van de meting knipperen waarden en verlichting op het display (Auto-Hold)
Garantie	2 jaar

0983 9263/cw/l/10.2016

Wijzigingen, ook van technische aard, voorbehouden.

Toebehoren voor meetinstrument

Best.-nr.

Koffer om de testo 270 op te bergen	0516 7301	
Referentie-olie om het meetinstrument voor frituurolie testo 270 (1 x 100 ml) te kalibreren en af te stellen	0554 2650	
ISO-kalibratiecertificaat analytiek; kalibratiepunten ca. 3 %TPM en ca. 24 %TPM bij +50 °C	0520 0028	



Hertog Karelweg 17
4175 LS Haaften
0418-556868
www.hsb-haaften.nl