

testo

In anticipo sul futuro

Ogni goccia è preziosa

Il nuovo tester per l'olio da cucina testo 270:
qualità e risparmio assicurati



NUOVO!

Oggi ancora più resistente,
grazie al nuovo sensore



Tester per l'olio da cucina testo 270:

Lo strumento ideale...

- in mense, ristoranti e catering
- nelle catene di ristoranti
- nei panifici
- nell'industria alimentare

... con i seguenti vantaggi:

- Risparmio di denaro economizzando l'utilizzo dell'olio
- Qualità dei prodotti garantita
- Risultati di misura veloci
- Rispetto dei requisiti di legge

Lo strumento è estremamente pratico...

- ... semplice da pulire
- ... dotato di sensore robusto
- ... affidabile e sicuro
- ... semplice da utilizzare
- ... una barra colorata sul display fornisce informazioni sulla qualità dell'olio

Con testo 270 sei sicuro al 100%!

L'olio di frittura si utilizza in modo efficiente se si misura il valore TPM. L'olio può essere utilizzato entro i valori stabiliti dalla legge o

fissati dall'utente stesso. Ciò significa poter garantire costantemente la qualità degli alimenti fritti.

Clienti soddisfatti e olio risparmiato!



Industria alimentare



Mense, catering



Ristoranti



Catene di ristoranti



Panifici



Tester per l'olio da cucina testo 270:

Ogni goccia d'olio è preziosa!

Risparmio e sicurezza garantiti durante la frittura

L'olio di frittura influenza direttamente non solo la qualità dei cibi fritti, ma anche i costi. L'olio vecchio ha un effetto negativo sul sapore degli alimenti.

Se l'olio viene sostituito troppo spesso, si devono affrontare costi non necessari!

Per questo motivo, l'olio di cottura deve essere utilizzato in modo ottimale. E' davvero semplice determinare in modo affidabile il momento ideale per sostituire l'olio. **Testo 270 garantisce l'utilizzo efficiente dell'olio**, consentendo un notevole risparmio.

Grazie a testo 270, fornirete ai vostri clienti cibi fritti con il massimo gusto. Inoltre, non avrete problemi nel soddisfare le norme di legge.



La funzione di allarme di testo 270 offre importanti vantaggi.

La barra allarmi a 3 colori, facilmente visibile, facilita i controlli. Una barra LED si illumina di giallo o rosso al superamento dei valori limite impostati dall'utente (es. 18 %TPM e 24 % TPM). Inoltre, si attiva un allarme se la temperatura di frittura è troppo elevata.

Ciò consente di fornire al personale delle cucine istruzioni di lavoro chiare e facili da seguire. Tutti sanno per tempo quando sostituire l'olio.

Misura della qualità dell'olio di frittura affidabile, rapida e senza errori, grazie al sensore robusto.

Il cuore del tester per l'olio di frittura testo 270 è il sensore capacitivo, grazie al quale è possibile misurare direttamente nell'olio caldo. Il nuovo strumento testo consente quindi di misurare durante la produzione in diverse friggatrici, una dopo l'altra, senza il bisogno di far raffreddare il sensore.

Esistono 3 ulteriori vantaggi del nuovo tester per l'olio da cucina testo 270:

1. Affidabile, robusto e semplice da pulire
Grazie alla protezione lavabile TopSafe, lo strumento di misura è igienico e a prova di urto. La custodia TopSafe è lavabile in lavastoviglie.

2. Sensore sicuro
Il sensore è rivestito in metallo anti-urto. Uno speciale strato protettivo lo rende facile da pulire e insensibile ai graffi.

3. Semplice da utilizzare

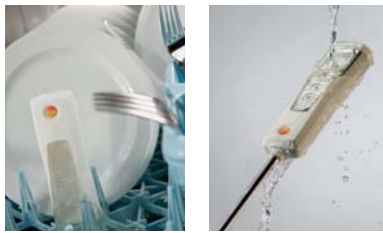
- Funzione di allarme
- Riconoscimento automatico della fine della misura (Auto-Hold %TPM)
- Ampio display facilmente leggibile
- Cinturino da polso utilizzabile in opzione



Il nuovo tester per l'olio da cucina testo 270: garantisce qualità e risparmio

Il tester per l'olio da cucina testo 270 è lo strumento di misura ideale per rapidi controlli su oli e grassi da cucina.

Lo strumento è portatile, alimentato a batterie e con sensore integrato, privo quindi di cavi ingombranti. L'analisi dello stato di invecchiamento dell'olio viene effettuata rapidamente, senza lunghi tempi di attesa.



Nuovo testo 270:
Semplice da pulire, igienico e sicuro,
misura rapidamente l'olio di frittura



Dati tecnici di testo 270

| | |
|---|--|
| Parametri | %Materiali Polari Totali (%TPM) Temperatura (°C/°F) |
| Valore misurato sensore | Sensore capacitivo Testo (%TPM) PTC (°C/°F) |
| Campo di misura | da 0,5 a 40 %TPM da +40 a +200 °C |
| Precisione | ±2,0 %TPM (da +40 a +190 °C) ±1,5 °C/°F |
| Risoluzione | 0,5 %TPM 0,5 °C/°F |
| Display | LCD, 2 linee |
| Funzione di allarme (disattivabile) | LED a 3 colori (verde, giallo, rosso) 2 valori limite impostabili liberamente |
| Altre funzioni di visualizzazione a display | Superamento temperatura max. misurata Superamento temperatura minima misurata |
| Temperatura di lavoro dell'olio di cottura | da +40 a +200 °C |
| Temperatura di stoccaggio | da -20 a +70 °C |
| Tipo batteria | 2 micro batterie (AAA) |
| Vita batteria | circa 30 h funz. continuo circa 600 misure |
| Materiale custodia | ABS |
| Dimensioni | 350 x 50 x 30 mm (con TopSafe) |
| Tempo di risposta t _{gg} | <30 sec. |
| Classe di protezione | IP65 con TopSafe |
| Peso | circa 160g (con batterie + TopSafe) |

testo

Ogni goccia d'olio
è preziosa per
il vostro risparmio!



La figura non rispecchia
esattamente il contenuto
del kit

testo 270, kit in valigia di alluminio

Tester per l'olio di frittura testo 270 con protocollo di collaudo, custodia di protezione TopSafe, cinturino da polso, olio di riferimento, batterie e valigia di alta qualità in alluminio
Codice: 0563 2700

Accessori

Certificato di taratura ISO per analisi, punti di taratura 4 %TPM e 24 %TPM a 50°C
Codice: 0520 0028

Olio di riferimento per tarare e calibrare lo strumento testo 270 (1 x 100 ml)
Codice: 0554 2650

Soggetto a modifiche senza preavviso.



Testo SpA
via F.lli Rosselli, 3/2
20019 Settimo Milanese (MI)
Tel: 02/33519.1, Fax: 02/33519.200
e-mail: info@testo.it, www.testo.it

