

Tester per oli di frittura

testo 270 – Garantisce la qualità dell'olio di frittura e permette un risparmio dei costi

Ergonomico e robusto

Lavabile con acqua corrente (IP65)

Allarmi chiari tramite display retroilluminato secondo il "principio del semaforo"

Funzione Hold e Auto-hold

Taratura e regolazione possono essere effettuate dall'utente



%TPM

°C

Il tester per la qualità dell'olio Testo 270 misura in maniera semplice, rapida e affidabile la qualità dell'olio di frittura. Il tester misura il cosiddetto contenuto di "Materiali Polari Totali" (TPM) presente in percentuale nell'olio. Se l'olio è vecchio, il tester rileva un valore TPM elevato. In questo caso, i cibi fritti avranno una qualità inferiore e l'olio potrebbe contenere sostanze potenzialmente nocive alla salute. Costanti e regolari misurazioni con Testo 270 possono prevenire queste condizioni. L'utilizzo dello strumento di misura è anche utile per evitare di sostituire troppo presto l'olio di frittura. In questo modo si riduce il consumo di olio di frittura fino al 20%.

Il nuovo misuratore Testo 270 si distingue per il design ergonomico, che permette di evitare il contatto diretto delle mani con l'olio bollente. Il semplice sistema di allarme, mediante display colorato retroilluminato, rende ancora più facile la valutazione della qualità dell'olio di frittura: VERDE indica che il contenuto di TPM è corretto, ARANCIONE che il valore TPM sfiora i limiti impostati, ROSSO che il valore TPM è eccessivo. E' inoltre possibile definire singolarmente i valori limite del contenuto di TPM, che possono essere protetti contro eventuali modifiche indesiderate (cioè configurazioni diverse) mediante l'inserimento di un PIN.

Dati tecnici/Accessori

testo 270

Tester per la qualità dell'olio di frittura Testo 270 con valigia, olio di riferimento, manuale di istruzioni, guida rapida per uso in campo, protocollo di collaudo e batterie

Codice 0563 2750



Tipo sonda **Sensore capacitivo Testo (%TPM); PTC (°C)**

Campo di misura	0.0... 40,0 %TPM +40... +200 °C
Precisione ±1 digit	±2 %TPM (+40... +190 °C) ±1,5 °C (media, si riferisce a un riferimento interno Testo, a temperatura ambiente 25 °C)
Risoluzione	0,5 %TPM (+40... +190 °C) 0,1 °C

Dati tecnici generali

Temperatura di lavoro dell'olio di frittura	+40... +200 °C
Temp. di stoccaggio	-20... +70 °C
Temperatura di lavoro	0... +50 °C
Dimensioni	50 x 170 x 300 mm
Peso	255 g
Display	LCD, 2-line, retroilluminato
Tipo batteria	2 micro batterie AAA
Durata batteria	circa 25 h in continuo (corrispondono a circa 500 misurazioni)
Materiale custodia	ABS / ABS-PC fibra di vetro 10%
Tempo di risposta	Circa 30 s
Classe di protezione	IP65
Tarabilità	Taratura sul posto con olio di riferimento ISO taratura mediante TIS
Allarme acustico	Valore TPM superiore e inferiore regolabile, allarme visivo tramite display a 3 colori retroilluminato (verde, arancione, rosso), i valori sul display lampeggiano fino al completamento della misurazione (Auto Hold)
Garanzia	2 anni

1984 1013/sdv//11.2017

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Accessori per strumento di misura

Codice

Valigetta di trasporto per testo 270	0516 7301	
Olio di riferimento per la taratura e la calibrazione del tester per l'olio di frittura testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	
Certificato di taratura ISO/Analisi; punti di taratura ca. 3 %TPM e ca. 24 %TPM a 50 °C	0520 0028	

NUOVA ALLEMANO S.r.l.
Via Giacomo Leopardi 13
10095 Grugliasco - Torino - Italy
Tel. (+39) 0112734400 - Fax (+39) 0112732888
e-mail: info@allemano.it sito: www.allemano.it

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

Cooking oil tester

testo 270 – Ensure cooking oil quality and save costs



Intuitive alarms thanks to coloured, illuminated traffic-light display

Ergonomic design and robust construction

Washable under running water (IP65)

Hold and Auto-Hold function

Calibration and adjustment can be carried out by the user



The cooking oil tester testo 270 easily, quickly and reliably determines the quality of cooking oil. To do so, it measures the so-called „Total Polar Material“ (TPM) content in the oil and gives it as a percentage. If the oil is aged, it shows an increased TPM value. As a result, qualitatively inferior deep-fried goods are produced. In addition to this, it can contain potentially health-damaging substances. Regular measurement with the testo 270 can prevent this. The use of the measuring instrument also prevents too early replacement of the cooking oil. That reduces the cooking oil consumption by up to 20 %.

The new testo 270 stands out thanks to its ergonomic design, which prevents the direct exposure of the hand to the hot oil. The clear alarm via the coloured backlit display makes it even easier to evaluate the quality of the cooking oil: Green means the TPM content is OK. Orange: TPM value is borderline. Red: TPM value exceeded. The TPM limit values can also be individually defined, and can, like other instrument configurations, be protected from inadvertent alteration by a PIN.

Technical data / Accessories

testo 270

Cooking oil tester testo 270 in a case, with reference oil, short instructions, full instruction manual and training card, as well as calibration protocol and batteries

Part no. 0563 2750



Sensor type **Testo cooking oil sensor, cap. (%TPM); PTC (°C)**

Measuring range	0.0 to 40.0 %TPM +40 to +200 °C
Accuracy ±1 digit	±2 %TPM (+40 to +190 °C) ±1.5 °C (typical, refers to Testo-internal reference, at ambient temperature 25 °C)
Resolution	0.5 %TPM 0.1 °C

General technical data

Cooking oil operating temperature	+40 to +200 °C
Storage temperature	-20 to +70 °C
Operating temperature	0 to +50 °C
Dimensions	50 x 170 x 300 mm
Weight	255 g
Display	LCD, 2-line, backlit
Battery type	2 AAA micro batteries
Battery life	approx. 25 h continuous operation (corresponds to approx. 500 measurements)
Housing material	ABS / ABS-PC fibre glass 10%
Reaction time	Approx. 30 s
Protection class	IP65
Calibratability	On-site calibration with reference oil ISO calibration by TIS
Alarm function	Upper and lower TPM limit value freely adjustable, visual alarm via 3-colour display backlighting (green, orange, red), values and illumination flash in the display until the measurement is ended (Auto Hold)

Accessories for measuring instrument

Part no.

Storage case for testo 270	0516 7301
Reference oil for calibrating and adjusting the cooking oil tester testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650
ISO calibration certificate analysis; Calibration points approx. 3 %TPM and approx. 24 %TPM at 50 °C	0520 0028



NUOVA ALLEMANO S.r.l.
Via Giacomo Leopardi 13
10095 Grugliasco – Torino – Italy
Tel. (+39) 0112734400 - Fax (+39) 0112732888
e-mail: info@allemano.it sito: www.allemano.it