

Nous mesurons. **testo**

Testeur d'huile de friture

testo 270 – Garantir la qualité des huiles de friture et réduire les coûts



%TPM

°C

Design ergonomique et conception robuste

Lavable sous l'eau courante (IP 65)

Alarme claire selon un principe de feux de signalisation

Fonctions « Hold » et « Auto-Hold »

Ajustage pouvant être réalisé par l'utilisateur

Le testeur d'huile de friture testo 270 détermine aisément, rapidement et de manière fiable la qualité des huiles de friture. Pour cela, il mesure les « composés polaires totaux » (TPM) dans l'huile et les indique en %.

Une huile trop ancienne affiche une valeur TPM élevée. La qualité des aliments frits est donc réduite. Ils peuvent contenir des substances nocives pour la santé. Une mesure régulièrement au moyen du testo 270 permet d'éviter cela. L'utilisation de l'appareil de mesure permet d'éviter de remplacer l'huile de friture trop tôt. La consommation d'huile de friture peut ainsi être réduite de jusqu'à 20%.

Le nouveau testo 270 convainc par un design ergonomique grâce auquel la main n'est plus soumise à la chaleur directe de l'huile de friture. Des alarmes claires sur l'écran éclairé permettent d'évaluer encore plus facilement la qualité de l'huile de friture : un rétro-éclairage vert indique une teneur en TPM correcte. Orange : la valeur de TPM atteint la limite. Rouge : la valeur de TPM est dépassée. Les limites de TPM peuvent être définies individuellement et sont, tout comme les autres paramètres de l'appareil, protégées par un code PIN empêchant de les dérégler inopinément.

Données techniques / Accessoires

testo 270

Testeur d'huile de friture testo 270 livré dans mallette de rangement ; avec huile de référence, mode d'emploi simplifié, blister de prise en main, protocole d'étalonnage et piles



Réf. 0563 2750

Type de capteur

Capteur capacitif testo pour huile de friture (%TPM) ; PTC (°C)

| | |
|-----------------------|--|
| Etendue de mesure | 0,0 ... 40,0 %TPM +40 ... +200 °C |
| Précision : ± 1 digit | ± 2 %TPM (+40 ... +190 °C) ± 1,5 °C |
| Résolution | 0,5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0,1 °C |

Données techniques générales

| | |
|---|--|
| Température d'utilisation de l'huile de friture | +40 ... +200 °C |
| Temp. de stockage | -20 ... +70 °C |
| Temp. d'utilisation ambiante | 0 ... +50 °C |
| Dimensions | 50 x 170 x 300 mm |
| Poids | 255 g |
| Affichage | LCD, 2 lignes, écran éclairé |
| Type de piles | 2 piles AAA |
| Autonomie des piles | env. 25 h en fonctionnement continu (env. 500 mesures) |
| Matériau du boîtier | Fibre de verre ABS / ABS-PC 10 % |
| Temps de réaction | 30 sec. |
| Indice de protection | IP 65 |
| Possibilités d'étalonnage | Etalonnage sur site au moyen d'huile de référence Etalonnage ISO par TIS |
| Fonction d'alarme | Alarme optique au moyen d'un rétro-éclairage d'alarme |
| Autres | Limites TPM inférieure et supérieure, Auto-Off, Auto-Hold, Hold, °C/°F, rétro-éclairage d'alarme de l'écran, PIN, étalonnage, réinitialisation |
| Garantie | 2 ans |

201982 1013/dk/A/05.2015

Sous réserve de modifications sans préavis.

Accessoires pour l'appareil de mesure

Réf.

| | | |
|---|-----------|--|
| Mallette de rangement pour le testo 270 | 0516 7301 | |
| Huile de référence pour le calibrage et l'ajustage de l'appareil de mesure pour huile de friture testo 270 (1 x 100 ml) | 0554 2650 | |
| Certificat d'étalonnage raccordé ; points d'étalonnage à env. 3 %TPM et env. 24 %TPM à +50 °C | 0520 0028 | |

Distribué par :

Testo S.à.r.l.
Immeuble Testo
19, rue des Maraîchers
57600 FORBACH
Tél.: 03 87 29 29 29
Fax: 03 87 29 29 18
info@testo.fr

www.testo.fr