

Тестер фритюрного масла

testo 270 – гарантия качества масла для фритюра и сокращение расходов

Эргономичный дизайн, прочный корпус

Моется проточной водой (IP65)

Чёткая система оповещений в виде трёхцветной подсветки дисплея

Функции „Hold“ и „Auto-hold“

Калибровка и настройка осуществляются самим пользователем



Тестер масла для фритюра testo 270 просто, быстро и надёжно определяет качество фритюрного масла. Для этого тестер измеряет содержание в масле так называемого «общего количества полярных веществ» (TPM) и выдает результат в виде процентов. Согласно ГОСТ Р 54607.3-2014 (пункт 6.6), содержание полярных веществ во фритюрном жире, пригодном для жарки, должно быть в диапазоне от 10% до 18%. Если масло нуждается в замене, тестер показывает повышенное значение TPM. Более того, в таком масле могут содержаться потенциально вредные для здоровья вещества. Регулярные проверки с помощью testo 270 могут предотвратить негативные последствия. Использование данного прибора также позволяет предотвратить преждевременную замену масла для фритюра, таким образом сокращая расход масла до 20%.

Преимуществом нового testo 270 является его эргономичный дизайн, благодаря которому рукоятка прибора надёжно защищена от прямого воздействия кипящего масла. Чёткая система оповещений в виде трёхцветной подсветки дисплея упрощает процесс оценки качества масла для фритюра: зелёный цвет означает, что содержание TPM в пределах нормы. Оранжевый: значение TPM близко к предельному. Красный: значение TPM превышено. Предельные значения TPM можно установить индивидуально и, как и любой другой настраиваемый параметр измерительного прибора, их можно защитить от несанкционированного изменения путём введения специального PIN-кода.

Технические данные / Принадлежности

testo 270

Тестер качества масла для фритюра testo 270 в кейсе, с эталонным маслом, кратким и полным руководством по эксплуатации, протоколом калибровки и батарейками.



№ заказа: 0563 2750

Принадлежности для измерительного прибора

	№ заказа	Цена*
Кейс для хранения testo 270	0516 7301	
Эталонное масло для калибровки и настройки тестера масла для фритюра testo 270 (1 x 100 мл)	0554 2650	

Тип сенсора Ёмкостный сенсор масла для фритюра Testo (%TPM); PTC (°C)

Диапазон измерений	0,0 ... 40,0 %TPM +40 ... +200 °C
Погрешность ±1 цифра	±2 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1,5 °C (типичная, в соответствии с внутренним эталоном Testo при температуре окружающей среды 25 °C)
Разрешение	0,5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0,1 °C

Общие технические данные

Рабочая темпер-ра масла для фритюра	+40 ... +200 °C
Темпер-ра хранения	-20 ... +70 °C
Рабочая темпер-ра	0 ... +50 °C
Размеры	50 x 170 x 300 мм
Масса	255 г
Дисплей	ЖК, 2 строки, подсветка
Тип батареи	2 x AAA
Ресурс батареи	около 25 ч. непрерывной работы (соответствует примерно 500 измерениям)
Материал корпуса	ABS / ABS-PC стекловолокно 10%
Быстродействие	около 30 с.
Класс защиты	IP65
Возможность калибровки	Калибровка в соответствии со стандартом ISO на месте замера с помощью эталонного масла TIS
Сигнальное оповещение	Индивидуальная настройка верхнего и нижнего предельных значений TPM, графическое оповещение посредством трёхцветной подсветки дисплея (зеленый, оранжевый, красный), значения отображаются на дисплее и подсветка активна до окончания измерения (функция Auto-Hold)
Гарантия	2 года

Подлежит изменению без уведомления.

*Актуальные цены на приборы и принадлежности уточняйте на сайте www.testo.ru

How To видео

Посмотрите серию обучающих видео по использованию testo 270 на официальном канале testoRussia на Youtube:



Российское отделение Testo - ООО "Тэсто Рус"

115054, Москва,
Большой Строченовский пер., д. 23В, стр. 1
Телефон: +7 (495) 221-62-13
Факс: +7 (495) 221-62-16
E-mail: info@testo.ru