

## 食用油品质检测仪

testo 270 – 确保煎炸油品质和节省油耗

通过三色交通信号灯背光进行直观的报警

人体工学设计，结构坚固

可使用流动水冲洗 (IP65)

读数保持和自动保持功能

用户可自行校准和调整



testo 270食用油品质检测仪简易、快速、可靠地测量煎炸油的品质。我们称其为“总极性组分”(TPM)在食用油中的含量百分比。如果油脂老化,TPM值会升高。由此会产生品质不好的煎炸食品。另外,还会含有对人体健康有害的物质。日常使用testo 270进行测量可以避免这种情况发生。使用测量仪器还可以避免过早的更换煎炸油,最高可以节省近20%的煎炸油消耗。

新的testo 270得益于其人体工学设计,防止手部暴露于热油上方。通过彩色背光报警,显示煎炸油的品质评估标准:绿色表示TPM值可接受,橙色表示TPM值临界,红色表示TPM值超限。TPM限值可以单独进行定义,如其他仪器配置方法,可以通过PIN来防止无意的变更。

## 技术数据/配件

### testo 270

testo 270 食用油品质检测仪包括标定油，塑料盒，校准协议，培训卡，说明书和电池。



订货号. 0563 2750

#### 传感器类型 **Testo 测油仪探头, cap. (%TPM); PTC (°C)**

测量范围	0.0 ~ 40.0 %TPM +40 ~ +200 °C
精度 ±1 digit	±2 %TPM (+40 ~ +190 °C)* ±1.5 °C *(典型的Testo内部参考温度25 °C)
分辨率	0.5 %TPM 0.1 °C

#### 一般技术数据

煎炸油温度	+40 ~ +200 °C
存储温度	-20 ~ +70 °C
操作温度	0 ~ +50 °C
尺寸	50 x 170 x 300 毫米
重量	255 克
显示屏	LCD, 两行, 带背光
电池类型	2 AAA 电池
电池寿命	持续操作约25小时 (约500次测量)
外壳材料	ABS / ABS-PC 玻璃纤维 10%
响应时间	约 30 s
防护等级	IP65
校准	利用标定油进行校准
警报功能	TPM极性组分上限和下限值可以进行调整, 通过三色背光报警, 测量值和报警背光闪烁直到测量结束 (数据自动保持)。

#### 配件

订货号.

testo 270箱子	0516 7301	
校准及调整测油仪的标定油1*10毫升	0554 2650	
ISO 校准证书; 校准点 3 %TPM 和 24 %TPM 在 50 °C	0520 0028	