

Faire des économies et garantir la qualité avec le **testeur d'huile de friture testo 270**.



La part des composés polaires totaux (TPM) dans l'huile de friture est un indicateur sûr de son vieillissement et de sa qualité. En fonction des pays, un certain pourcentage ne peut donc pas être dépassé. C'est entre 14 et 20 % TPM que l'huile de friture développe son meilleur potentiel. Une huile trop ancienne affiche une valeur TPM élevée et produit des aliments frits de mauvaise qualité. Ils peuvent en outre contenir des substances nocives pour la santé.

Si vous contrôlez cette valeur TPM régulièrement au moyen du testeur d'huile de friture testo 270, vous bénéficierez d'un triple avantage :

1. Vous respecterez les prescriptions légales.
 2. Vous réduirez vos dépenses en huile de friture de jusqu'à 20 %.
 3. Vous garantirez la satisfaction de vos clients grâce à la qualité constamment élevée de vos aliments frits.
- Vous saurez précisément comment cela fonctionne à la page suivante.



Tout d'abord, mesurer.



Puis, nettoyer le capteur.



Et enfin, le sécher – c'est tout.

Le défi.

Contrôler régulièrement les huiles de friture et les utiliser lorsque leur qualité est optimale peut représenter un grand défi. Le temps joue donc ici un rôle décisif. En effet, contrôler régulièrement la qualité des huiles de friture pendant le service, interrompre des procédures de travail strictes pour procéder aux mesures, expliquer l'utilisation des appareils de mesure aux collaborateurs et, malgré tout, respecter les directives HACCP n'est pas une tâche aisée. C'est pourquoi il est d'autant plus important que les mesures puissent être effectuées avec efficacité, p.ex. en permettant une utilisation immédiate de l'appareil. En outre, chaque employé doit être en mesure de procéder aux mesures sans connaissances préalables ou formation intensive. Un nettoyage aisé de l'appareil de mesure est également indispensable.

La solution.

Les mesures au moyen du testeur d'huile de friture testo 270 sont extrêmement simples : allumer l'appareil, le plonger dans l'huile chaude, mesurer. C'est tout ! Cet appareil de mesure intuitif est prêt à être utilisé dès l'allumage et peut être utilisé au moyen de seulement quatre touches intuitives. Grâce à son design ergonomique, sa manipulation est confortable et sûre. Les limites TPM peuvent être définies librement en fonction des législations locales et sont protégées contre toute modification inopinée par un code PIN. Le grand écran éclairé du testo 270 est très utile pour les mesures. D'une part, celui-ci clignote tant que la valeur n'est pas stable. D'autre part, il affiche la teneur TPM de la graisse analysée en pour cent,

mais aussi selon un système de feux de signalisation clair à l'arrière-plan de l'écran. D'un seul regard, le personnel connaît ainsi l'état de l'huile et peut réagir en conséquence si un remplacement est nécessaire. L'appareil possédant un indice de protection IP 65, il peut être nettoyé sous l'eau courante après la mesure. Ceci vaut également pour son capteur logé à l'abri des cassures. Il est ici recommandé d'utiliser une petite quantité de produit vaisselle doux.

Les avantages.

Le testeur d'huile de friture testo 270 garantit que la qualité de l'huile et des aliments y étant préparés est toujours à son niveau le plus élevé – pour des clients satisfaits. Des mesures régulières empêchent en outre un remplacement précoce ou tardif de l'huile de friture – vous permettant de réduire votre consommation de jusqu'à 20 % et donc de faire des économies.

Exemple de calcul :

Consommation par mois :	1 000 l
Coûts par litre d'huile :	0.70 €
20 % d'économies par an :	1 680 €

Plus d'infos.

Nos experts se tiennent à votre disposition au **+49 7653 681-700** ou sur le site www.testo.com pour vous fournir de plus amples informations et répondre à vos questions sur la qualité des huiles de friture et le testo 270.



Certifié selon HACCP International et NSF International.