**Ogni goccia è preziosa! TESTO 270 – il nuovo tester per oli di frittura**

**Con Testo 270, Testo AG lancia sul mercato la nuova generazione di tester di provata efficacia per oli di frittura. Con questo misuratore, gli specialisti della tecnologia di misura della Foresta Nera permettono di controllare la qualità dell’olio di frittura in modo ancora più veloce. L’utilizzo di Testo 270 assicura la qualità degli alimenti fritti e ottimizza il consumo dell’olio con risparmi fino al 20%.**

Il tester per oli di frittura Testo 270 misura il contenuto di “Materiali polari totali” (TPM) presente nell'olio, che rappresenta un indicatore sicuro della qualità dell’olio stesso. Ecco perché i materiali polari non possono superare un certo limite, a seconda del paese: in Italia è il 25% come chiaramente indicato dalle normative vigenti (rif. art. 5 lett. (d) e 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e circolare del Ministero della sanità, n. 1 dell’11 gennaio 1991.) Il mancato rispetto della normativa può comportare sanzioni sia amministrative che penali. Inoltre, l’olio di frittura sviluppa il suo massimo potenziale tra il 14 e il 20% di TPM, quindi è opportuno sfruttarlo al massimo. Sostituendo l’olio troppo frequentemente, si rischia di sprecare risorse ancora sfruttabili. Viceversa, se l'olio è troppo usato, il valore di TPM è superiore al limite e gli alimenti fritti risultano essere tossici. Tutto questo si può evitare effettuando regolari misure con Testo 270. L'utilizzo regolare del tester previene anche lo spreco di olio di frittura, con consumi di olio ridotti fino al 20%.

**Sicurezza nell'uso quotidiano**

La robustezza del tubo sonda è stata notevolmente migliorata rispetto al modello precedente. Inoltre, il nuovo tester per oli di frittura ha collegamenti più robusti tra la custodia, il tubo sonda e il sensore. Poiché lo strumento di misura appartiene alla classe di protezione IP65, anche senza una custodia protettiva aggiuntiva, non c’è nessun problema se lo si lava con acqua corrente - ideale per l'utilizzo nei self-service.

Tuttavia, la caratteristica più evidente del nuovo Testo 270 è il suo design ergonomico: ha in effetti il vantaggio che l'utente non è più direttamente esposto al calore dalla friggitrice quando deve rilevare la misura e questo gli permette di lavorare in modo più sicuro.

**Ancora più intuitivo grazie al “principio del semaforo”**

Il display del tester, più grande dell’86%, semplifica notevolmente la lettura dei valori di temperatura e di TPM. Gli allarmi inequivocabili, visibili grazie al display a colori retroilluminato, facilitano ancora di più la valutazione della qualità dell'olio di frittura: verde indica che il contenuto di TPM è inferiore al valore limite impostato, arancione indica che è borderline e, quando il display diventa rosso, significa che il valore limite è stato superato.

**Riduce i costi in modo significativo**

Esaurienti prove pratiche da parte degli ingegneri Testo hanno dimostrato che effettuare regolari misure con Testo 270 riduce il consumo di olio di frittura fino al 20%. Con un consumo di 1.000 litri al mese e ipotizzando un prezzo di € 0,70 al litro, questo permette un risparmio annuo di € 1.680.

Calcola quanto risparmi con Testo 270: <http://testoitalia.it/tester-per-oli-frittura-testo-270/>

Testo SpA

Via F.lli Rosselli 3/2, 20019 Settimo Milanese (MI)

Tel: 02/33519.1, e-mail: analisi@testo.it, www.testo.it