

Testeur d'huile

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

Design ergonomique et robuste grâce auquel la main n'est plus soumise à la chaleur directe de l'huile de friture

Lavable sous l'eau courante (IP 65)

Alarme claire selon un principe de feux de signalisation

L'écran couleurs, plus grand, de l'appareil de mesure simplifie nettement la consultation des valeurs

Etalonnage et ajustage pouvant être réalisés par l'utilisateur lui-même



%TPM

°C

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 l'indique en %. Une huile trop ancienne affiche une valeur TPM élevée. La qualité des aliments frits est donc réduite. Ils peuvent en outre 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 en outre 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 TPM correcte. Orange: la valeur TPM atteint la limite. Rouge: la valeur TPM est dépassée. Les limites TPM peuvent en outre être définies individuellement et sont, tout comme les autres paramètres de l'appareil, protégés par un PIN empêchant de les dérégler inopinément.

Données techniques / Accessoires

testo 270

appareil de mesure d'huile de friture testo 270
incl. mallette de transport, huile de
référence, piles et protocole d'étalonnage



Réf. 0563 2750

EUR 380,00



Données techniques générales

Temp. de stock.	-20 ... +70 °C
Temp. d'utilisation	0 ... +50 °C
Type de pile	2 x Micro (Type AAA)
Autonomie pile	Env. 25 h en utilisation cont. env. 500 val. de mes.
Température d'huile	+40 ... +200 °C
Dimensions	50 x 170 x 300 mm
Poids	255 g
Affichage	LCD, 2 lignes, écran éclairé
Matériaux du boîtier	Fibre de verre ABS / ABS-PC 10 %
Temps de réponse	Env. 30 sec.
Indice de protection	IP65
Etalonnage	Etalonnage sur site au moyen d'huile de référence
Fonction alarme	Alarme optique au moyen d'un étroéclairage d'alarme, limites TPM inférieure et supérieure, Auto Hold
Garantie	2 ans

Capteur Capteur capacitif testo (%TPM) PTC (°C/°F)

Etendue	-0,0 ... 40,0 %TPM +40 ... +200 °C
Précision ±1 digit	±2 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1,5 °C (à température ambiante de 25 °C)
Résolution	0,5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0,1 °C

Accessoires

	Réf.	EUR
Malette pour testo 270	0516 7301	30,00
Huile de référence pour testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	11,00
Certificat d'étalonnage ISO: appareil de contrôle d'huile de friture: 2 points d'étalonnage: 0 % et 24 % TPM	0520 0028	147,80

Testo SA
Industrielaan 19
1740 Ternat
Tél. 02/582 03 61
Fax 02/582 62 13
info@testo.be

www.testo.be