

## Medidor de aceite de fritura

testo 270 – Garantizar la calidad del aceite de fritura y ahorrar en gastos

---

Alarma intuitiva mediante una pantalla de semáforo con retroiluminación a color

---

Diseño ergonómico y acabado robusto

---

Se puede lavar bajo el grifo (IP 65)

---

Función Hold y Auto-Hold

---

La calibración y el ajuste los puede realizar usted mismo

---



El medidor de aceite de fritura testo 270 determina de forma sencilla, rápida y segura la calidad del aceite de fritura. Para ello, mide la proporción del denominado “contenido total de componentes polares” (TPM) en el aceite y lo muestra en forma de porcentaje. Si el aceite es demasiado viejo, presenta un valor TPM más elevado. Por lo que se produce un aceite de fritura de mala calidad. Además, puede contener sustancias nocivas para la salud. La medición regular con el testo 270 evita precisamente esto. Además, el uso del instrumento de medición evita que el cambio de aceite se realice de forma prematura. Todo ello reduce el consumo de aceite de fritura en hasta un 20 %.

El nuevo testo 270 convence por su diseño ergonómico, gracias al cual la exposición al aceite de fritura ya no es directa. La inconfundible función de alarma mediante la pantalla iluminada en color hace todavía más fácil el análisis de la calidad del aceite de fritura: Verde significa que la proporción TPM está dentro de los límites establecidos. Naranja: El valor TPM está en el rango límite. Rojo: Se ha sobrepasado el valor límite TPM. Los valores límite TPM pueden definirse individualmente y están protegidos con un PIN, al igual que otras configuraciones del instrumento, para evitar desajustes involuntarios.

## Datos técnicos / Accesorios

### testo 270

Medidor de aceite de fritura testo 270 en maletín con aceite de referencia, manual breve, manual de instrucciones y tarjeta de entrenamiento, así como protocolo de calibración y pilas



Modelo 0563 2750

#### Tipo de sensor **Sensor capacitivo para aceite de fritura Testo (%TPM); PTC (°C)**

Rango de medición	0.0 ... 40.0 %TPM +40 ... +200 °C
Exactitud ± 1 dígito	±2 %TPM (+40 ... +190 °C)* ±1.5 °C *(típico, respecto a referencia interna de Testo, a una temperatura ambiente de 25 °C)
Resolución	0.5 %TPM 0.1 °C

#### Datos técnicos generales

Temperatura de uso de aceite de fritura	+40 ... +200 °C
Temperatura de almacenamiento	-20 ... +70 °C
Temperatura de servicio	0 ... +50 °C
Medidas	50 x 170 x 300 mm
Peso	255 g
Pantalla	LCD, 2 líneas, iluminación de pantalla
Tipo de pila	2 pilas pequeñas AAA
Duración de las pilas	aprox. 25 h de funcionamiento ininterrumpido (corresponde a 500 mediciones)
Material de la carcasa	Fibra de vidrio ABS / ABS-PC 10 %
Tiempo de respuesta	30 seg
Clase de protección	IP 65
Capacidad de calibrado	Calibrado in situ con aceite de referencia Calibrado ISO por TIS
Función de alarma	Alarma visual mediante luz de fondo de alarma
Otros	Valor límite TPM inferior y superior, funciones Auto-Off, Auto-Hold y Hold, °C/°F, iluminación de fondo de la pantalla de alarma, PIN, calibrado, restablecer ajustes

#### Accesorios para instrumentos de medición

#### Modelo

Maletín para guardar el testo 270	0516 7301	
Aceite de referencia para calibrar y ajustar el medidor para aceite de fritura testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	
Analítica de certificado de calibración ISO; puntos de calibración aprox. 3 %TPM y aprox. 24 %TPM a +50 °C	0520 0028	

