

Ahorrar costes y garantizar la calidad con el **medidor de aceite de fritura testo 270**.



La cantidad del contenido total de componentes polares (TPM) en el aceite es un indicador seguro de la antigüedad y calidad del aceite. En cada país este no debe superar un determinado porcentaje. El valor ideal de TPM para el aceite de fritura oscila entre el 14 y el 20 %. Si el aceite es demasiado viejo, el valor TPM es más elevado y, como consecuencia, la calidad de los alimentos fritos empeora. Además, puede contener sustancias nocivas para la salud.

Si usted controla periódicamente el valor TPM con el medidor de aceite de fritura testo 270, tiene una triple ventaja:

1. Observa las disposiciones legales.
2. Reduce hasta un 20 % los gastos relacionados con el aceite de fritura.
3. Se asegura clientes satisfechos merced a la constante alta calidad de las frituras.

En la siguiente página puede ver cómo hacerlo.



Primero medir,



Luego lavar el sensor



Y finalmente secarlo – listo.

El desafío.

Controlar periódicamente el aceite de fritura y usar la mejor calidad puede significar un gran desafío. El tiempo tiene aquí un papel decisivo. Controlar periódicamente la calidad del aceite de fritura en plena tarea, interrumpir el estricto flujo de trabajo para la medición, explicar al personal el manejo de un instrumento de medición y, además de todo ello, trabajar conforme a las directrices APPCC no es tarea fácil. Por ello, es especialmente importante que la medición pueda realizarse de manera eficiente y que el instrumento esté listo para su uso inmediato. Además, todos los empleados deben ser capaces de llevar a cabo la medición sin necesidad de grandes explicaciones ni conocimientos previos. También es imprescindible que la limpieza del instrumento sea simple.

La solución.

La medición con el medidor de aceite de fritura testo 270 es muy simple: Encenderlo, sumergirlo en el aceite caliente y medir. Listo. El instrumento de medición está listo para usar tras el encendido y se maneja de manera intuitiva con cuatro botones. Gracias al diseño ergonómico, el manejo es cómodo y seguro. Los valores límites de TPM se pueden definir de forma individual según la legislación local y están protegidos por un PIN para evitar desajustes involuntarios. La gran pantalla con retroiluminación del testo 270 resulta muy útil durante las mediciones. Por un lado, parpadea hasta alcanzar un valor de medición estable y, por otro, el contenido de TPM de la grasa analizada se visualiza como valor porcentual y de forma inconfundible por medio del sistema de semáforo en la pantalla con retroiluminación.

Con un solo vistazo, el personal reconoce ahora el estado del aceite y puede reaccionar en consecuencia, en caso de que sea hora de reemplazarlo. Dado que el instrumento cumple con la clase de protección IP 65, se puede limpiar con un chorro de agua corriente. Lo mismo se aplica al sensor integrado e irrompible. En este caso, se recomienda utilizar además un poco de detergente suave.

Las ventajas.

El medidor de aceite de fritura testo 270 garantiza que la calidad del aceite y de las comidas preparadas en este se encuentren siempre al más alto nivel, lo que procura clientes satisfechos. Además, la medición periódica evita que el aceite de fritura se reemplace demasiado pronto o demasiado tarde –ello puede reducir hasta un 20 % su consumo de aceite de fritura, con el consiguiente ahorro de costes.

Un ejemplo de cálculo:

Consumo por mes:	1.000 l
Costo por litro de aceite:	0.70 €
20 % de ahorro de costes por año:	1.680 €

Más información.

Para obtener información detallada y respuesta a todas sus preguntas sobre calidad del aceite de fritura y el testo 270, póngase en contacto con nuestros expertos llamando al **+49 7653 681-700** o visite nuestro sitio web en www.testo.com



Certificado por HACCP International
y NSF International.