

Kosten besparen en kwaliteit garanderen met de frituurolietester testo 270.



Het aandeel Total Polar Materials (TPM) in de frituurolie is een zekere indicator voor de ouderdom en kwaliteit ervan. Al naargelang land mag dit daarom een bepaald percentage niet overschrijden. Tussen 14 – 20 % TPM ontwikkelt frituurolie zijn beste potentieel. Als de olie te oud is, dan bezit hij een verhoogde TPM-waarde en worden kwalitatief slechte gefrituurde spijzen bereid. Bovendien kunnen daarin voor de gezondheid schadelijke stoffen zitten.

Wanneer u met de frituurolietester testo 270 regelmatig de TPM-waarde controleert, dan trekt u daaruit meteen drievoudig profijt:

1. U vervult de wettelijke voorschriften.
2. U verlaagt uw uitgaven voor frituurolie met tot wel 20 %.
3. U bent verzekerd van tevreden klanten dankzij gelijkblijvend hoge kwaliteit van de gefrituurde spijzen.

Hoe dat precies werkt, komt u aan de weet op de volgende pagina.



Eerst meten,



dan de sensor afwassen



en vervolgens afdrogen – klaar.

De uitdaging.

Frituurolie regelmatig te controleren en in te zetten in optimale kwaliteit, kan een grote uitdaging vormen. Tijd speelt daarbij een doorslaggevende rol. Want om de kwaliteit van de frituurolie regelmatig te controleren terwijl hij wordt gebruikt, het strikte werkproces voor de meting te onderbreken, de medewerkers uit te leggen hoe een meetinstrument te hanteren en daarbij nog eens te werken volgens de HACCP-richtlijnen, dat is geen gemakkelijke onderneming. Daarom is het des te belangrijker dat de meting efficiënt kan worden uitgevoerd, bijv. doordat het instrument meteen operationeel is. Bovendien moet al het personeel in staat zijn om de meting uit te voeren zonder voorkennis en intensieve scholing. Ook een gemakkelijke reiniging van het instrument is absoluut noodzakelijk.

De oplossing.

De meting met de frituurolietester testo 270 is uiterst eenvoudig: inschakelen, in de hete olie dompelen, meten. Klaar. Het intuïtieve meetinstrument is na het inschakelen meteen operationeel en kan worden bediend met vier zelfverklarende toetsen. Dankzij het ergonomische design is de hantering comfortabel en veilig. De TPM-grenswaarden kunnen al naargelang lokale wetgeving individueel worden vastgelegd en zijn door een PIN beveiligd tegen per ongeluk verstellen. Zeer behulpzaam bij de metingen is het grote, verlichte display van de testo 270. Enerzijds knippert het zo lang, tot een stabiele meetwaarde werd bereikt. Anderzijds wordt het TPM-gehalte van het geanalyseerde vet daarna zowel als procentuele waarde als via de achtergrondverlichting volgens het verkeerslichtsysteem onmiskenbaar

verduidelijkt. In één oogopslag herkent het personeel zo de toestand van de olie en kan het adequaat reageren, indien deze snel moet worden vervangen. Aangezien het instrument de beschermklasse IP65 vervult, kan het na de meting onder stromend water worden gereinigd. Hetzelfde geldt voor de onbreekbaar ingebedde sensor. Hierbij valt het aan te bevelen om nog wat extra mild afwasmiddel te gebruiken.

De voordelen.

De testo 270 frituurolietester garandeert dat de kwaliteit van de olie en de daarin bereide spijzen altijd op het hoogste niveau blijft – dat zorgt voor tevreden klanten. De regelmatige meting verhindert bovendien dat frituurolie te vroeg of te laat wordt vervangen – dat kan uw frituurolieverbruik met tot wel 20 % verlagen en zo kosten besparen.

Een voorbeeldberekening:

Verbruik per maand:	1.000 l
Kosten per liter olie:	0,70 €
20 % kostenbesparing per jaar:	1.680 €

Meer info.

Uitvoerige informatie en antwoorden op uw vragen omtrent de kwaliteit van frituurolie en over testo 270 krijgt u van onze experts op 036 5487 000 of op www.testo.nl



Testo BV

Postbus 1026, 1300 BA Almere
Randstad 21-53 1314 BH Almere
Telefoon +31 36 5487-000
Telefax +31 36 5487-009
E-mail info@testo.nl



Gecertificeerd volgens HACCP International en NSF International.