



Tester jakości oleju Testo 270



Wytrzymałe urządzenie do kontroli jakości olejów używanych w procesie smażenia żywności. Pozwala na szybki i precyzyjny pomiar % TPM (ang. *total polar molecules*). Posiada możliwość zaprogramowania wartości min. i maks., funkcję Auto-Hold i Hold, trójstopniowy alarm kolorystyczny pozwalający szybko ocenić jakość badanej próbki.

Miniatura	Nr-art.	Nazwa	Nr producenta
	T-2160	Tester jakości oleju Testo 270	0563 2750

Opis

Tester jakości oleju spożywczego Testo 270 pozwala szybko, dokładnie i precyzyjnie ocenić jakość frytur i olejów używanych w procesach smażenia żywności. Urządzenie pozwala na pomiar całkowitej liczby cząsteczek polarnych (ang. *total polar molecules* – TPM). Ocena **TPM** pomaga ocenić czy należy wymienić olej do smażenia na nowy.

Charakterystyka urządzenia Testo 270

Przyrząd pomiarowy Testo jest intuicyjny, wygodny w użyciu i niezawodny. Posiada **ergonomiczny** kształt, który ułatwia obsługę, jak również chroni użytkownika przed poparzeniem. Obudowa jest solidna, zbudowana z **włókna szklanego**, a tym samym bardzo odporna na wstrząsy i uderzenia. Czujnik oleju jest ponadto zabezpieczony przed uszkodzeniami metalową obudową. Co więcej, obudowa testera jakości olejów Testo jest zdejmowana. Posiada klasę ochrony **IP 65**, więc można ją myć pod bieżącą wodą, a nawet w zmywarce. Czujnik jakości oleju jest **pojemnościowy**. Dzięki temu można przeprowadzać następujące po sobie pomiary w gorącym oleju bez oczekiwania na ochłodzenie się próbki.

Urządzenie Testo 270 jest bezawaryjne, intuicyjne w obsłudze. Jest obsługiwane za pomocą jedynie 3 przycisków. W nieskomplikowany sposób można zaprogramować graniczne wartości TPM. Co więcej można zabezpieczyć je przed nieautoryzowaną zmianą **kodem PIN**. Urządzenie posiada czytelny, duży wyświetlacz posiada trójstopniowe z podświetleniem alarmowym w kolorze zielonym, pomarańczowym i czerwonym. Kolor podświetlenia pozwala szybko ocenić w jakim zakresie znajduje się otrzymany wynik. Dodatkowo do momentu ustabilizowania się pomiaru wynik mruga na wyświetlaczu. Odpowiada za to funkcja **Hold** i **Auto-Hold**. Dokładną wartość zarejestrowaną przez tester jakości oleju również można odczytać w postaci % TPM bezpośrednio z wyświetlacza.

Dostępny w zestawie, jak również do kupienia osobno **olej referencyjny do Testo 270** pozwala na szybkie przeprowadzenie kalibracji urządzenia pomiarowego w dowolnym miejscu.

Zastosowanie Testo 270

Tester jakości olejów spożywczych znajdzie zastosowanie w restauracjach, kuchniach, cateringu, inspekcji sanitarnej, a także

w przemysłowych procesach produkcji żywności.

Tester jakości oleju Testo 270 oferujemy w zestawie z olejem referencyjnym, walizką transportową wysokiej jakości, fabrycznym protokołem kalibracji, bateriami oraz instrukcją obsługi.

Dane techniczne

Parametr	Tester jakości oleju Testo 270
Pomiar temperatury PTC	
Zakres pomiarowy	od 40 do 200 °C
Dokładność	±1,5 °C
Rozdzielczość	0,1 °C
TPM	
Zakres pomiarowy	od 0,0 do 40,0 % TPM
Dokładność	±2 % TPM (od 40 do 190 °C)
Rozdzielczość	0,5 % TPM (od 40 do 190 °C)
Ogólne dane techniczne	
Wilgotność pracy	od 0 do +90 % RH
Czas reakcji	30 s
Wymiary	170 x 50 x 300 mm
Temperatura pracy	od 0 do 50 °C
Obudowa	ABS / ABS-PC z włókna szklanego
Klasa ochrony	IP65
Długość próbnika	175 mm
Długość końcówki próbnika	35 mm
Średnica sondy	11 mm
Średnica końcówki sondy	10 mm
Funkcja alarmu	ustawianie max i min. TPM, alarm z kolorowym wyświetlaczem (zielony, pomarańczowy, czerwony)
Typ baterii	2 x AAA (LR03)
Wyświetlacz	LCD, 2-liniowy, podświetlany
Waga	255 g