

testo

Compromiso con el futuro

## Cada gota vale

El nuevo medidor de calidad de aceite testo 270:  
asegure la calidad y ahorre en costos



**NUEVO**

Ahora incluso más robusto gracias  
al sensor a prueba de rotura

## Medidor de calidad de aceite testo 270:

### Bueno como el oro...

- en cantinas, restaurantes y catering
- en cadenas de comida
- en panaderías
- en la industria alimenticia

### ... y estos son los beneficios:

- Usted ahorra dinero optimizando los cambios de aceite
- Usted asegura la calidad del producto
- Usted dispone de un resultado de medición rápido
- Usted garantiza el cumplimiento con las normativas locales

### El instrumento diseñado para su practicidad...

- ... es fácil de limpiar
- ... incorpora un robusto sensor
- ... le provee un resultado de medición confiable
- ... es fácil de operar
- ... una barra gráfica en el display le provee la información de la calidad del aceite

### Con testo 270 usted siempre está del lado seguro!

El aceite de cocción puede emplearse más eficientemente si se mide el valor de TPM. Los aceites del

tipo vegetal han de reemplazarse al alcanzar el valor límite de TPM, fijado por la normativa local ó siguiendo una guía de referencia. **Cientes satisfechos y ahorro de costos en aceite de cocción!**



Industria alimenticia



Cantinas, catering



Restaurants



Cadenas de comida



Panaderías



## Medidor de calidad de aceite testo 270:

Bueno como el oro a la hora de ahorrar costos!

### Ahorre en costos y aumente su seguridad

El aceite de cocción influye directamente no solo en la calidad de los alimentos fritos, sino también a nivel costos. El aceite gastado repercute negativamente en el sabor de los alimentos.

Si el aceite se cambia en forma temprana, aumentamos los costos

innecesariamente. Por esta razón, el aceite de cocción debe aprovecharse al máximo. Determinando fehacientemente el momento óptimo de reemplazo con **testo 270**, usted puede maximizar el tiempo de uso del aceite, ahorrando en costoso aceite.

Con testo 270, usted provee a sus clientes la mejor calidad de alimento y sabor. Como agregado, usted cumple con todas las reglamentaciones del código alimentario.



**La función de alarma del testo 270 ofrece ventajas cruciales:** un LED tri-color de fácil lectura facilita el chequeo. checks. An LED bar lights up yellow or red when quality limit values freely set by you are exceeded (e. g. 18 %TPM and 24 % TPM). In addition to this, an alarm is triggered if the frying temperature is too high. This allows you to give your kitchen staff clear, easy-to-follow working instructions. Everyone now knows in time when to change the oil.

## Medición de calidad de aceite confiable, sin errores y rápido gracias al robusto sensor.

El corazón del medidor de calidad de aceite testo 270 es el sensor capacitivo Testo. Con este sensor usted puede tomar mediciones directamente en el aceite caliente pudiendo chequear la calidad del aceite durante los procesos de fritura. Mida varias freidoras una tras otra, sin necesidad de enfriar el sensor.

### Las 3 ventajas cruciales del nuevo medidor de calidad de aceite testo 270:

#### 1. Confiable, robusto y de fácil limpieza

Gracias a la funda protectora TopSafe el instrumento resulta higiénico y a prueba de impactos. La funda TopSafe puede ser extraída para su limpieza bajo la canilla

#### 2. Seguridad del sensor

El sensor está embebido en un bastidor metálico a prueba de roturas. Una capa especial protege la superficie del sensor contra rayaduras.

#### 3. Fácil manejo de testo 270

- Función de alarma
- Reconocimiento automático de punto final de medición (Función Auto Hold)
- Fácilmente legible, gran display
- Pulsera de transporte opcional



Auto-Hold

La capa protectora protege al sensor contra rayaduras

Funda TopSafe extremadamente higiénica y resiste impactos



Sensor a prueba de rotura, embebido en bastidor

## Medidor de calidad de aceite testo 270: bueno como el oro en la práctica diaria

El medidor de calidad de aceite testo 270 es un instrumento práctico para chequeos rápidos del estado del aceite de fritura.

Al alimentarse mediante baterías y contar con sensor incorporado, el equipo es portátil y prescinde de cables y sondas. El análisis de la calidad del aceite puede efectuarse rápidamente, sin demoras entre medición y medición.



### El nuevo testo 270:

Fácil limpieza, uso higiénico, para una rápida comprobación del estado del aceite



### Datos técnicos testo 270

Parámetros	%Materiales Polares Totales (%TPM) Temperatura (°C / °F)
Tecnología de Sensor	Sensor capacitivo testo (%TPM) PTC (°C / °F)
Rango de medición	0.5 a 40 %TPM +40 a +200 °C
Exactitud	±2.0 %TPM (+40 a +190 °C) ±1.5 °C / °F
Resolución	0.5 %TPM 0.5 °C / °F
Display	LCD, 2 líneas
Función de alarma (puede ser desactivada)	LED tricolor (verde, amarillo, rojo) 2 valores límites libremente seleccionables
Otras funciones en pantalla	Temperatura máxima excedida Temperatura mínima no alcanzada
Temperatura de operación en el aceite de fritura	+40 a +200 °C
Temperatura de almacenamiento	-10 a +70 °C
Tipo de batería	2 pilas alcalinas AAA
Autonomía	aprox. 30 horas en uso continuo aprox. 600 mediciones
Material de carcasa	ABS
Dimensiones (L / A / A)	350 x 50 x 30 mm (con TopSafe)
Tiempo de respuesta t <sub>gg</sub>	< 30 seg
Grado de protección	IP65 con TopSafe
Peso	aprox. 160g (con baterías y TopSafe)



Bueno como el oro a la hora de ahorrar en aceite de fritura!



La ilustración puede diferir del original

#### testo 270, set en maletín de aluminio

Medidor de calidad de aceite testo 270, incluye protocolo de ajuste, funda TopSafe pulsera de transporte, aceite de referencia y baterías en maletín de aluminio de alta calidad

**Código: 0563 2700**

#### Accesorios

Certificado de calibración ISO, puntos de calibración 4 %TPM y 24 %TPM a 50°C

**Código: 0520 0028**

Aceite de referencia para calibración y ajuste de instrumento. Recipiente de 100mL por unidad

**Código: 0554 2650**

