

testo

## Frituurolietester testo 270:

is goud waard...

- voor kantines, restaurants en catering
- voor grootkeukens
- voor frituren
- voor de voedingsindustrie

... heeft vele voordelen:

- u bespaart geld dankzij een optimaal gebruik van de frituurolie
- u kunt steeds de kwaliteit van uw producten verzekeren
- u heeft onmiddellijk betrouwbare meetresultaten
- u voldoet aan alle reglementeringen

De testo 270 is ontworpen voor de praktijk...

- ... hij is eenvoudig te reinigen
- ... hij heeft een vernieuwde robuuste sensor
- ... hij geeft betrouwbare en veilige meetwaarden
- ... hij is eenvoudig te bedienen
- ... de gekleurde alarmbalk in het display geeft informatie over de kwaliteit van de frituurolie

Met de testo 270 bent u altijd veilig! Dankzij het meten van de TPM-waarde gebruikt u optimaal de frituurolie. De olie kan gebruikt worden totdat de wettelijke of

individuele richtwaarde bereikt is. Hierdoor kunt u steeds dezelfde kwaliteit van de gefrituurde etenswaren verzekeren. U heeft steeds tevreden klanten en u bespaart geld!



Voedingsindustrie



Grootkeukens



Restaurants



Frituren



Kantines, catering

testo

Uw frituurolietester is goud waard



illustratie niet bindend

### Set testo 270

Frituurolietester testo 270 incl. kalibratieprotocol, TopSafe, polsband, referentie-olie en batterijen in een hoogwaardige aluminium koffer  
Bestelnr.: 0563 2700 433,00

### Toebehoren

ISO-kalibratiecertificaat, kalibratiepunten 4 %TPM en 24 %TPM bij 50°C  
Bestelnr.: 0520 0028 144,00

Referentie-olie voor het kalibreren en justeren van de frituurtester testo 270  
Bestelnr.: 0554 2650 12,00

testo NV  
Industrielaan 19  
1740 Ternat  
Tel.: 02/582 03 61  
Fax: 02/582 62 13  
info@testo.be  
www.testo.be/frituurolie

testo

Gericht op de toekomst

## Iedere druppel is kostbaar

De nieuwe frituurolietester testo 270: kwaliteit verzekeren en kosten besparen



Wijzigingen, ook van technische aard, voorbehouden. Al onze prijzen zijn nettoprijzen, excl. BTW (21%), en verzendingskosten, geldig van 1.1.2009 tot 31.12.2010

**NIEUW**

Zeer robuust dankzij de vernieuwde sensor

## Frituurolietester testo 270:

Uw frituurolietester is goud waard!

Kosten besparen en de kwaliteit verzekeren

De kwaliteit van frituurolie heeft een onmiddellijke invloed op zowel de kwaliteit van het gebakken product als op de kosten. Verbruikte olie beïnvloedt de smaak en kan leiden tot misselijkheid of ziekte. Indien de olie te snel wordt ververst, ontstaan er onnodige kosten.

Daarom moet de frituurolie optimaal gebruikt worden. Bepalen wanneer de frituurolie aan vervanging toe is, is heel eenvoudig. Met de testo 270 bent u zeker wanneer de olie vervangen moet worden. U bespaart dus geld.

Met de testo 270 biedt u uw klanten gefrituurde etenswaren met een maximum aan smaak. Daarbij voldoet u ook aan de wettelijke voorschriften.



De alarmfunctie van de testo 270 biedt vele voordelen: Een eenvoudige alarmbalk (3 kleuren) helpt u bij uw controle. Bij de overschrijding van de door de gebruiker gedefinieerde kwaliteitsgrenzen (bv. 18 %TPM en 24 %TPM) licht een gele of rode LED-balk op. Daarbij is er ook een akoestisch alarm bij het overschrijden van de grenswaarde. Zo is iedereen steeds op de hoogte wanneer de olie aan vervanging toe is.

Met de robuuste sensor foutloos, betrouwbaar en snel de kwaliteit van frituurolie meten

Het belangrijkste onderdeel van de testo 270 is de capacitieve oliesensor van Testo. Met deze sensor kan direct in de hete frituurolie gemeten worden, waardoor snelle controlemetingen kunnen worden uitgevoerd. Er kunnen overigens meerdere frituusen na elkaar gemeten worden, zonder dat de sensor moet afkoelen.

De 3 belangrijkste voordelen van de nieuwe frituurolietester testo 270:

1. Robuust, hygiënisch en eenvoudig te reinigen  
Dankzij de afwasbare beschermhuls TopSafe is de testo 270 hygiënisch en robuust. De TopSafe kan eenvoudig worden gereinigd in de afwasmachine.
2. Robuuste sensor  
De vernieuwde sensor is robuust dankzij de metalen behuizing. Dankzij een speciale bescherm laag is de sensor eenvoudig te reinigen en ongevoelig tegen krassen.
3. Gebruiksvriendelijk
  - Alarmfunctie
  - Automatische eindwaarde herkenning (Auto-Hold %TPM)
  - Groot en goed leesbaar display
  - Optioneel: polsband



Uw frituurolietester is goud waard!

De frituurolietester testo 270 is een handig meetinstrument voor de snelle controle van frituuroliën en -vetten. Dankzij de batterijen en de ingebouwde sensor is het meetinstrument draagbaar en zijn er geen storende kabels. Het tijdstip wanneer de olie aan vervanging toe is, kan snel en eenvoudig bepaald worden.



De nieuwe testo 270: Eenvoudig te reinigen, hygiënisch, snel en betrouwbaar



Technische gegevens testo 270

Parameters	% totale polaire deeltjes (%TPM) temperatuur (°C/°F)
Sensor	Testo capacitieve frituurolie-sensor (%TPM) PTC (°C/°F)
Meetbereik	0,5...40 %TPM +40...+200 °C
Nauwkeurigheid	±2,0 %TPM (+40...+190 °C) ±1,5 °C/°F
Resolutie	0,5 %TPM 0,5 °C/°F
Display	LCD 2-regelig
Alarmfunctie (uitschakelbaar)	3-kleurig LED (groen, geel, rood) 2 grenswaarden vrij instelbaar
Overige weergaven	Maximumtemperatuur overschreden Minimumtemperatuur overschreden
Gebruikstemperatuur frituurolie	+40...+200 °C
Opslagtemperatuur	-20...+70 °C
Batterijtype	2 micro batterijen (AAA)
Autonomie batterij	ca. 30 h continue werking ca. 600 metingen
Behuizing	ABS
Afmeting (LxBxH)	350 x 50 x 30 mm (met TopSafe)
Antwoordtijd t <sub>99</sub>	<30 sec.
Bescherming	IP65 met TopSafe
Gewicht	ca. 160 g (incl. batterijen + TopSafe)