



## Testo<sup>®</sup> 270 - Frittieröl-Tester

### Artikelbilder

---



## Beschreibung

---

Frittieröl zum richtigen Zeitpunkt wechseln und Geld sparen: Mit dem testo 270 arbeiten Sie noch sicherer, intuitiver und wirtschaftlicher. Das Frittieröl-Messgerät ist Ihr kompetenter Helfer bei der einwandfreien Qualitätssicherung rund um Frittiervorgänge. Durch die einfache Kontrolle Ihres Frittieröls mit dem testo 270 können die kritischen TPM-Werte eingehalten und das Öl zur richtigen Zeit gewechselt werden. Mit dem testo 270 können Sie direkt in heißem Öl und ohne Wartezeit in unterschiedlichen Fritteusen messen. Das Frittieröl-Messgerät bietet zahlreiche Vorteile wie eine abnehmbare, spülmaschinenfeste Hülle, einen bruchsicheren Öl-Sensor, eine einfache 3-Tastenbedienung u.v.m. Robust, einfach und komfortabel für die Küche. Mit seiner zuverlässigen Messtechnik wird das Frittieröl-Messgerät testo 270 zum kompetenten Partner für die Qualitätssicherung in der Fritteuse, ganz gleich ob das Gerät in Gastronomie-Betrieben, Großküchen, im Catering, bei Lebensmittelkontrollen, in der Lebensmittel-Qualitätssicherung oder -Produktion zum Einsatz kommt. Dabei ist das Frittieröl-Messgerät einfach zu bedienen: Vorab können Sie die gewünschten TPM-Grenzwerte einstellen und sie mit einer PIN vor versehentlicher Änderung schützen. Bei der Messung selbst hilft Ihnen das Display des Frittieröl-Testers: Es blinkt solange, bis ein stabiler Messwert erreicht ist. Durch die Display-Signalfunktion in Ampelfarben (rot, gelb, grün) können Sie schnell erkennen, in welchem Bereich das Messergebnis liegt. Der genaue Messwert in %TPM ist selbstverständlich ebenfalls auf dem Display ablesbar. Alle Vorteile des Frittieröl-Messgeräts testo 270 auf einen Blick Einfach: Selbsterklärende Bedienung mit 3-Stufen Alarm-Backlight., durch kapazitiver Öl-Sensor von Testo sind aufeinanderfolgende Messungen in heißem Fett auch ohne Abkühlung des Frittieröl-Messgeräts möglich Genau: Kalibrierung am Messort mit Hilfe des Referenzöls möglich Robust: Das Glasfasergehäuse ist extrem stoßfest. Zudem ist der Öl-Sensor in eine Metallwanne eingebettet und damit bruchsicher. Gemäß Schutzklasse IP65 ist er gegen Strahlwasser geschützt und kann unter fließendem Wasser abgewaschen werden Sicher: Anwender werden durch das ergonomische Design des Messgeräts vor der Hitze des Frittieröls geschützt Klar: Anzeige von % TPM im großen Display und unmissverständliche Signalfunktion der Display-Beleuchtung in Ampelfarben (rot, gelb, grün); Hold- und Auto-Hold-Funktion bei der Messwert-Anzeige

## Zusätzliche Informationen

---

Art.-Nr.	TO-0129
Hersteller (Marke)	Testo

