

We measure it.



## Bo każda kropla jest cenna

Nowy tester jakości oleju spożywczego  
testo 270: gwarancja jakości produktu  
smażonego i oszczędność kosztów oleju.



%TPM

°C

Ergonomiczna i wytrzymała obudowa

Wodoodporny (IP65) – nawet bez futerału TopSafe

Czytelny i podświetlany wyświetlacz

Funkcja Hold i Auto-Hold

Możliwość samodzielnej kalibracji przez użytkownika



Tester jakości oleju testo 270 to profesjonalne urządzenie pomiarowe do szybkich i precyzyjnych pomiarów jakości olejów oraz tłuszczów spożywczych. Przyrząd umożliwia zarówno pomiar temperatury, jak i zawartości TPM (% stężenia związków polarnych), zaś otrzymana wartość procentowa pozwala na określenie stopnia starzenia oleju.

Stosowany olej ma bezpośredni wpływ nie tylko na jakość smażonej żywności, ale także na poniesione koszty. Z jednej strony zużyty olej negatywnie wpływa na smak potraw, z drugiej natomiast zbyt wczesna i częsta jego wymiana powoduje ponoszenie niepotrzebnych kosztów. Dzięki testo 270 smażona żywność, którą oferujecie Państwo klientom będzie najwyższej jakości i o najlepszym smaku a dodatkowo pozwoli spełnić obowiązujące wymagania prawne.

Nowy testo 270 wyróżnia się ergonomiczną obudową pozwalającą na wykonanie pomiaru w gorącym oleju z zapewnieniem odpowiedniej ochrony użytkownikowi przed ewentualnymi oparzeniami. Podświetlany i kolorowy wyświetlacz sprawia, że ocena jakości badanego oleju spożywczego jest jeszcze łatwiejsza:

- zielony kolor oznacza, że zawartość TPM jest poniżej dolnego progu alarmowego;
- pomarańczowy: zawartość TPM jest pomiędzy dolnym a górnym progiem alarmowym;
- czerwony: zawartość TPM przekroczyła górny próg alarmowy.

Co więcej, dane konfiguracji m.in. wartości graniczne TPM mogą być definiowane indywidualnie a dostęp do nich można zablokować za pomocą kodu PIN.

## Dane techniczne/ Akcesoria

### testo 270

Tester jakości oleju testo 270 z protokołem kalibracyjnym, olejem referencyjnym, bateriami i walizką.



Nr kat. 0563 2750

<b>Typ sensora</b>	Pojemnościowy sensor Testo (%TPM), sensor PTC (°C/°F)
Zakres pomiarowy	0.0 do 40.0 %TPM +40 do +200 °C
Dokładność ± 1 cyfra	± 2 %TPM (+40 ... +190 °C) ± 1.5 °C
Rozdzielczość	0.5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0.1 °C

### Dane techniczne

Zakres pomiarowy	+40 ... +200 °C
Temperatura składowania	-20 ... +70 °C
Temperatura pracy	0 ... +50 °C
Wymiary	50 x 170 x 300 mm
Waga	255 g
Wyświetlacz	LCD, 2-liniowy, podświetlany
Rodzaj baterii	2 AAA
Żywotność baterii	ok. 25 h ciągłej pracy (ok. 500 pomiarów)
Obudowa	ABS / ABS-PC
Czas adaptacji	ok. 30 s
Klasa ochrony	IP 65
Funkcje alarmu	ustawianie górnej i dolnej wartości granicznej TPM, alarm wizualny z 3-kolorowym wyświetlaczem (zielony, pomarańczowy, czerwony).
Gwarancja	2 lata

### Akcesoria

Nr katalogowy

Walizka do testo 270	0516 7301	
Olej referencyjny do kalibracji i regulacji testera jakości oleju spożywczego testo 270 (1 x 100ml)	0554 2650	
Certyfikat kalibracyjny ISO - punkty kalibracji 3 %TPM oraz 24 %TPM przy 50°C	0520 0028	

Testo Sp. z o.o.  
ul. Wiejska 2  
05-802 Pruszków  
tel.: +48 22 863 74 01/22  
22 292 76 80 do 83  
fax: +48 22 863 74 15  
www.testo.com.pl