



Testeur d'huile de friture

testo 270 – Garantir la qualité des huiles de friture et réduire les coûts



Design ergonomique et conception robuste

Lavable sous l'eau courante (IP 65)

Alarme claire selon un principe de feux de signalisation

Fonctions «Hold» et «Auto-Hold»

Etalonnage et ajustage pouvant être réalisés par l'utilisateur lui-même



Le testeur d'huile de friture testo 270 détermine aisément, rapidement et de manière fiable la qualité des huiles de friture. Pour cela, il mesure les «composés polaires totaux» (TPM) dans l'huile et l'indique en %. Une huile trop ancienne affiche une valeur TPM élevée. La qualité des aliments frits est donc réduite. Ils peuvent en outre contenir des substances nocives pour la santé. Une mesure régulièrement au moyen du testo 270 permet d'empêcher cela. L'utilisation de l'appareil de mesure permet en outre d'éviter de remplacer l'huile de friture trop tôt. La consommation d'huile de friture peut ainsi être réduite de jusqu'à 20%.

Le nouveau testo 270 convainc par un design ergonomique grâce auquel la main n'est plus soumise à la chaleur directe de l'huile de friture. Des alarmes claires sur l'écran éclairé permettent d'évaluer encore plus facilement la qualité de l'huile de friture: un rétro-éclairage vert indique une teneur TPM correcte. Orange: la valeur TPM atteint la limite. Rouge: la valeur TPM est dépassée. Les limites TPM peuvent en outre être définies individuellement et sont, tout comme les autres paramètres de l'appareil, protégés par un PIN empêchant de les dérégler inopinément.

Données techniques / Accessoires

testo 270

Testeur d'huile de friture testo 270 avec mallette; avec huile de référence, mode d'emploi abrégé, mode d'emploi, carte de formation, protocole d'étalonnage et piles



Réf. 0563 2750

Type de capteur

Capteur capacitif Testo pour huile de friture (%TPM); PTC (°C)

Etendue de mesure	0.0 ... 40.0 %TPM +40 ... +200 °C
Précision: ± 1 digit	± 2 %TPM (+40 ... +190 °C) ± 1.5 °C
Résolution	0.5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0.1 °C

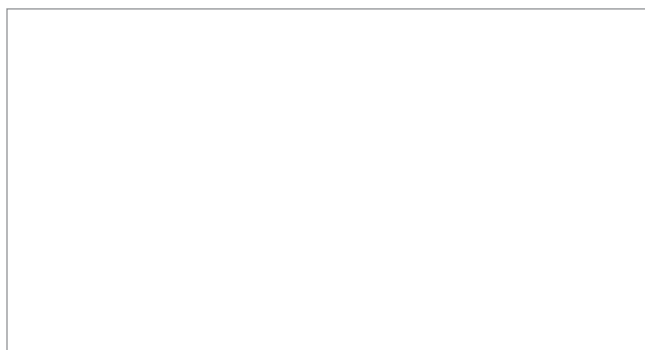
Données techniques générales

Températ. d'utilisation de l'huile de friture	+40 ... +200 °C
Températ. de stockage	-20 ... +70 °C
Températ. de service	0 ... +50 °C
Dimensions	50 x 170 x 300 mm
Poids	255 g
Affichage	LCD, 2 lignes, écran éclairé
Type de piles	2 piles AAA
Autonomie des piles	env. 25 h en fonctionnement continu (env. 500 mesures)
Matériau du boîtier	Fibre de verre ABS / ABS-PC 10 %
Temps de réaction	30 sec.
Indice de protection	IP 65
Possibilités d'étalonnage	Etalonnage sur site au moyen d'huile de référence / Etalonnage ISO par TIS
Fonction d'alarme	Alarme optique au moyen d'un rétro-éclairage d'alarme
Autres	Limites TPM inférieure et supérieure, Auto-Off, Auto-Hold, Hold, °C/°F, rétro-éclairage d'alarme de l'écran, PIN, étalonnage, réinitialisation
Garantie	2 ans

Accessoires pour l'appareil de mesure

Réf.

Mallette de rangement pour le testo 270	0516 7301	
Huile de référence pour le calibrage et l'ajustage de l'appareil de mesure pour huile de friture testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	
Certificat d'étalonnage ISO pour le système d'analyse; points d'étalonnage à env. 3 %TPM et env. 24 %TPM à +50 °C	0520 0028	



testo AG
Isenrietstrasse 32
8617 Mönchaltorf
T: +41 43 277 66 66
F: +41 43 277 66 67
E: info@testo.ch