

## Tester per oli di frittura

**testo 270 – Garantisce la qualità dell'olio di frittura e permette un risparmio dei costi**

---

Ergonomico e robusto

---

Lavabile con acqua corrente (IP65)

---

Allarmi chiari tramite display retroilluminato secondo il "principio del semaforo"

---

Funzione Hold e Auto-hold

---

Taratura e regolazione possono essere effettuate dall'utente

---



%TPM

°C

Il tester per la qualità dell'olio Testo 270 misura in maniera semplice, rapida e affidabile la qualità dell'olio di frittura. Il tester misura il cosiddetto contenuto di "Materiali Polari Totali" (TPM) presente in percentuale nell'olio. Se l'olio è vecchio, il tester rileva un valore TPM elevato. In questo caso, i cibi fritti avranno una qualità inferiore e l'olio potrebbe contenere sostanze potenzialmente nocive alla salute. Costanti e regolari misurazioni con Testo 270 possono prevenire queste condizioni. L'utilizzo dello strumento di misura è anche utile per evitare di sostituire troppo presto l'olio di frittura. In questo modo si riduce il consumo di olio di frittura fino al 20%.

Il nuovo misuratore Testo 270 si distingue per il design ergonomico, che permette di evitare il contatto diretto delle mani con l'olio bollente. Il semplice sistema di allarme, mediante display colorato retroilluminato, rende ancora più facile la valutazione della qualità dell'olio di frittura: VERDE indica che il contenuto di TPM è corretto, ARANCIONE che il valore TPM sfiora i limiti impostati, ROSSO che il valore TPM è eccessivo. E' inoltre possibile definire singolarmente i valori limite del contenuto di TPM, che possono essere protetti contro eventuali modifiche indesiderate (cioè configurazioni diverse) mediante l'inserimento di un PIN.

## Dati tecnici/Accessori

### testo 270

Tester per la qualità dell'olio di frittura Testo 270 con valigia, olio di riferimento, manuale di istruzioni, guida rapida per uso in campo, protocollo di collaudo e batterie

Codice 0563 2750



#### Tipo sonda **Sensore capacitivo Testo (%TPM); PTC (°C)**

Campo di misura	0.0... 40,0 %TPM +40... +200 °C
Precisione ±1 digit	±2 %TPM (+40... +190 °C) ±1,5 °C (media, si riferisce a un riferimento interno Testo, a temperatura ambiente 25 °C)
Risoluzione	0,5 %TPM (+40... +190 °C) 0,1 °C

#### Dati tecnici generali

Temperatura di lavoro dell'olio di frittura	+40... +200 °C
Temp. di stoccaggio	-20... +70 °C
Temperatura di lavoro	0... +50 °C
Dimensioni	50 x 170 x 300 mm
Peso	255 g
Display	LCD, 2-line, retroilluminato
Tipo batteria	2 micro batterie AAA
Durata batteria	circa 25 h in continuo (corrispondono a circa 500 misurazioni)
Materiale custodia	ABS / ABS-PC fibra di vetro 10%
Tempo di risposta	Circa 30 s
Classe di protezione	IP65
Tarabilità	Taratura sul posto con olio di riferimento ISO taratura mediante TIS
Allarme acustico	Valore TPM superiore e inferiore regolabile, allarme visivo tramite display a 3 colori retroilluminato (verde, arancione, rosso), i valori sul display lampeggiano fino al completamento della misurazione (Auto Hold)
Garanzia	2 anni

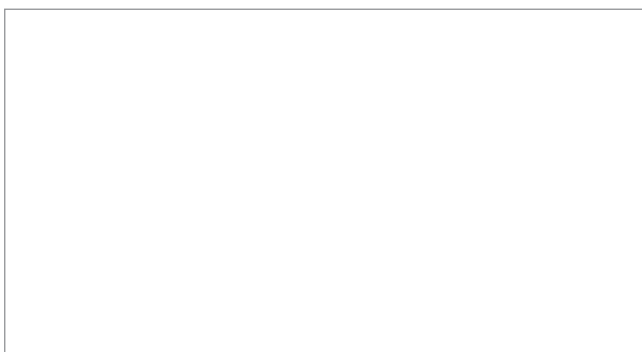
1984 1013/sdv/I/11.2017

Soggetto a modifiche senza preavviso.

#### Accessori per strumento di misura

#### Codice

Valigetta di trasporto per testo 270	0516 7301	
Olio di riferimento per la taratura e la calibrazione del tester per l'olio di frittura testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	
Certificato di taratura ISO/Analisi; punti di taratura ca. 3 %TPM e ca. 24 %TPM a 50 °C	0520 0028	



**Testo SpA**  
via F.lli Rosselli, 3/2  
20019 Settimo Milanese (MI)  
Tel: 02/33519.1  
e-mail: info@testo.it