Datenblatt
testo 270

Be sure. testo

Frittieröltester

testo 270 – Frittierölqualität sicherstellen und Kosten sparen

- Ergonomisches Design und robuste Verarbeitung
- Unter fliessendem Wasser abwaschbar (IP65)
- Eindeutige Alarmierung nach dem Ampelprinzip über beleuchtetes Display
- Hold- und Auto-Hold-Funktion
- Kalibrierung und Justage selbst durchführbar

%TPM

°C

Der Frittieröltester testo 270 stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität von Frittieröl fest. Dafür misst er den Anteil der so genannten „Total Polar Materials“ (TPM) im Öl und gibt diesen in Prozent an. Ist das Öl zu alt, weist es einen erhöhten TPM-Wert auf. In der Folge wird qualitativ schlechtes Frittiergut produziert. Zudem können dann gesundheitlich bedenkliche Stoffe darin enthalten sein. Die regelmässige Messung mit dem testo 270 verhindert dies. Ebenso schliesst der Einsatz des Messgerätes aus, dass Frittieröl zu früh gewechselt wird. Das reduziert den Frittierölverbrauch um bis zu 20 %.

Der neue testo 270 überzeugt durch sein ergonomisches Design, dank dem man der Hitze des Frittieröls nicht mehr direkt ausgesetzt ist. Die unmissverständliche Alarmierung über das farbig beleuchtete Display macht es noch leichter, die Qualität des Frittieröls zu beurteilen: Grün bedeutet, der TPM-Gehalt ist in Ordnung. Orange: TPM-Wert im Grenzbereich. Rot: TPM-Grenzwert überschritten. Die TPM-Grenzwerte lassen sich zudem individuell definieren und können, ebenso wie weitere Geräte-Konfigurationen, durch eine PIN vor versehentlichem Verstellen geschützt werden.

Be sure. testo

Technische Daten / Zubehör

testo 270

Frittieröltester testo 270 im Koffer mit Referenzöl, Kurzanleitung, Bedienungsanleitung und Trainingcard sowie Kalibrier-Protokoll und Batterien

Best.-Nr. 0563 2750

Sensortyp	Testo Frittieröl-Sensor kapazitiv (%TPM); PTC (°C)
Messbereich	0.0 ... 40.0 %TPM +40 ... +200 °C
Genauigkeit ±1 Digit	±2 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1.5 °C (typisch, bezogen auf Testo-interne Referenz, bei Umgebungstemperatur 25 °C)
Auflösung	0.5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0.1 °C

Allgemeine technische Daten

Frittieröl-Einsatztemperatur	+40 ... +200 °C
Lagertemperatur	-20 ... +70 °C
Betriebstemperatur	0 ... +50 °C
Abmessung	50 x 170 x 300 mm
Gewicht	255 g
Anzeige	LCD, 2-zeilig, Displaybeleuchtung
Batterietyp	2 Microzellen AAA
Batterie-Standzeit	ca. 25 h im Dauerbetrieb (entspricht ca. 500 Messungen)
Gehäusematerial	ABS / ABS-PC Glasfaser 10%
Ansprechzeit	ca. 30 sec
Schutzklasse	IP65
Kalibrierfähigkeit	Vor-Ort-Kalibrierung mit Referenzöl ISO-Kalibrierung durch TIS
Alarmfunktion	Unterer und oberer TPM-Grenzwert frei einstellbar, visueller Alarm über 3-farbige Display-Hintergrundbeleuchtung (grün, orange, rot), bis Messende blinken Werte und Beleuchtung im Display (Auto-Hold)
Garantie	2 Jahre

Zubehör für Messgerät	Best.-Nr.	
Koffer zur Aufbewahrung des testo 270	0516 7301	
Referenzöl zum Kalibrieren und Justieren von Frittieröl-Messgerät testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	
ISO-Kalibrier-Zertifikat Analytik; Kalibrierpunkte ca. 3 %TPM und ca. 24 %TPM bei +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

270-CHD_1980-1013-02/cw/I/06.2017

Änderungen, auch technischer Art, vorbehalten.