

TESTO solutions

Vždy překontrolovaný **fritovací olej**



Pravidelné sledování kvality fritovacího oleje je vyžadováno kontrolními orgány. Obsah polárních částic (TPM - celkové polární částice) nesmí přesáhnout určité procento. Polární frakce poskytují informace o opotřebení a kvalitě oleje. Když je TPM vyšší, signalizuje opotřebovanější olej.

V důsledku toho se budou produkovat nekvalitní přesmažená jídla, které mohou obsahovat i zdraví škodlivé látky.

Hodnoty TPM mezi 14 až 22 % ukazují nejlepší kvalitu oleje. Každý, kdo pravidelně kontroluje hodnotu TPM, např. pomocí testeru fritovacího oleje testo 270 splňuje nejen zdravotní požadavky, ale také zajišťuje i neoptimálnější životnost oleje.



Aplikace

Jakmile je velké množství úkonů neřešitelný problém

Pro mnoho firem představuje velkou výzvu pravidelná kontrola fritovacího oleje a zajištění jeho nejlepší kvality. Čas tu hraje rozhodující úlohu. Není jednoduché zajistit pravidelné sledování kvality fritovacího oleje. Je nutné prolomit pracovní postupy zaměstnanců, přesvědčit je aby používali měřicí zařízení a zároveň tak zajistili vysokou úroveň hygienických podmínek podle norem HACCP.

Je velmi důležité, aby toto měření bylo efektivní. Proto by měl být měřicí přístroj připraven k okamžitému použití. Kromě toho musí být každý zaměstnanec schopný vykonávat měření bez předcházejících znalostí a intenzivního školení. Taktéž v průběhu měření nesmí být nikdy ohroženy hygienické podmínky. Měřicí přístroj se proto musí dát velmi lehce čistit.

Není potřeba dodávat, že v každodenním shonu v kuchyni může dojít k poškození přístroje proto by měl být tento přístroj velmi robustní.



Řešení

Precizní, rychlá a jednoduchá kontrola fritovacího oleje během provozu

Pro měření s testo 270 stačí jednoduchý postup: zapnutí přístroje, jeho ponoření do vařícího oleje, naměření hodnot a je hotovo! Tester je možné obsluhovat a připravit k měření jen třemi tlačítky. Limitní hodnoty TPM je možné definovat individuálně podle vlastních standardů kvality. Velmi užitečná je funkce auto HOLD, která indikuje zda je údaj stabilní. Nyní se obsah TPM analyzovaného oleje zobrazí na velmi dobře čitelném displeji dvakrát: poprvé, jako procentuální podíl. Podruhé se v pruhu alarmů zobrazí barvy jako na semaforu. Okamžitě na první pohled pracovníci vyhodnotí stav oleje a adekvátně na to zareagují i s doporučením na jeho výměnu. Po měření stačí sundat ochranný kryt TopSafe a umýt ho v myčce. Samotný senzor postačí opláchnout od oleje pod tekoucí vodou spolu s jemným čisticím prostředkem (Jar, Pur, atd.).



Výhody zákazníka

Zajištění perfektního fritovacího oleje

Vysoce přesný tester fritovacího oleje testo 270 zaručuje, že kvalita oleje a připravené jídlo budou vždy na nejvyšší úrovni. Pravidelné měření fritovacího oleje zajišťuje, že se fritovací olej nemusí měnit ani příliš brzy, ale ani příliš pozdě. Mimochodem, toto velmi šetří náklady. Přesnost, jednoduché ovládání a robustní konstrukce představují přidanou hodnotu pro zákazníka při efektivním využívání zdrojů z hlediska ekonomiky a zabezpečení kvality potravinových produktů. Všechny tyto faktory vytváří z testo 270 nepostradatelného pomocníka. Je ideální všude tam, kde jsou smažené potraviny vyráběny pečlivě a kde je potřeba zajistit rychlou a jednoduchou kontrolu.



Více informací

Další informace a odpovědi na Vaše otázky k přístroji testo 270 obdržíte od našich expertů na tel. čísle 222 266 700 nebo na www.testo.cz