

Frittieröl-Tester mit App-Anbindung

testo 270 BT – Frittierölqualität
sicherstellen und Kosten sparen



Objektive, schnelle und verlässliche Ölqualitätsbestimmung vor Ort inklusive nahtloser Dokumentation über die testo Smart App

Messungen mit und ohne App möglich. Das App-Frittierölmessprogramm unterstützt Sie bei der Messung und stellt eine fehlerfreie, digitale Dokumentation sicher

Messung direkt im heißen Öl möglich

Nachverfolgung von Messdaten: CSV-Datenexport oder professionelle Berichte im PDF-Format (inkl. Unterschrift- & Kommentarfunktion) für regulatorische Anforderungen und interne Qualitätssicherung

Selbständige Kalibrierung vor Ort mit Hilfe des Referenzöls über die testo Smart App*



Der neue Frittieröl-Tester testo 270 BT ermöglicht eine noch einfachere, schnellere & zuverlässigere Überwachung der Frittierölqualität dank seiner Anbindung an die testo Smart App. Mit dieser neuen Version behalten Sie die TPM-Werte Ihres Frittieröls noch besser im Blick und können alle relevanten Daten direkt auf Ihrem mobilen Gerät anzeigen und analysieren.

Der testo 270 BT misst zuverlässig den Anteil der „Total Polar Materials“ (TPM) im Frittieröl und zeigt diesen in Prozent an. Durch die neue App-Anbindung können Sie Ihre Messergebnisse nahtlos auf Ihr Smartphone oder Tablet übertragen, um eine fehlerfreie und digitale Dokumentation sicherzustellen. Erhalten Sie sofortige Warnungen und Empfehlungen basierend auf Ihren TPM-Messungen, um die Qualität Ihres Frittieröls zu optimieren. Die farbige Displaybeleuchtung* zeigt eindeutig den Zustand des Öls an:

Grün für einen gesunden TPM-Gehalt, Orange für einen kritischen Wert und Rot für überschrittene Grenzwerte. Definieren Sie individuelle TPM-Grenzwerte und sichern Sie wichtige Gerätekonfigurationen mit einer PIN gegen versehentliche Änderungen ab.

Der testo 270 BT behält auch seine bewährten Eigenschaften bei: Das ergonomische Design, welches Sie vor direktem Kontakt mit dem heißen Frittieröl schützt, die robuste Verarbeitung, die einfache Reinigung unter fließendem Wasser (Schutzklasse IP65) und die Möglichkeit zur Selbstkalibrierung*. Optimieren Sie mit dem neuen testo 270 BT Ihre Frittierprozesse und sorgen Sie so für eine noch einfachere Überwachung und Einhaltung Ihrer hohen Produktqualität und reduzieren dabei Ihren Ölverbrauch.

Bluetooth 5.0
+ App

testo SMART

testo Smart App
zum kostenlosen Download

JETZT BEI
Google Play

Laden im
App Store

Technische Daten / Zubehör

testo 270 BT

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

Best.-Nr. 0563 2770




Die testo Smart App

- **EFFIZIENT:** Schnelle, fehlerfreie und lückenlose Dokumentation sämtlicher Messergebnisse
- **ZUVERLÄSSIG:** Speicherung der Messwerte mit genauer Nachverfolgbarkeit über definierte Zeiträume und professionelle Berichterstellung im pdf-Format
- **INTUITIV:** Intuitive und einfache Bedienung auch für wenig erfahrenes Personal



Jetzt testo Smart App downloaden und alle Vorteile nutzen!




Set	Best.-Nr.
Frittieröl-Temperatur Set BT	0563 0102

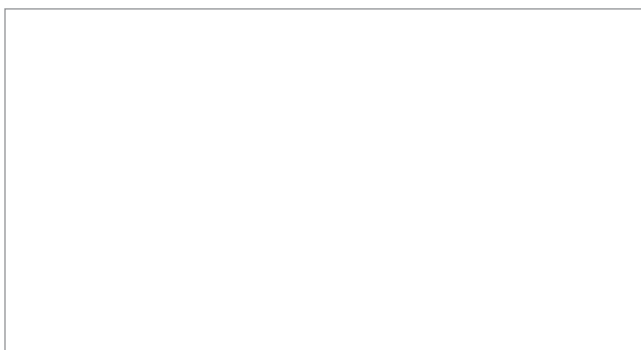


Sensortyp	Testo Frittieröl-Sensor kapazitiv (%TPM); PTC (°C)
Messbereich	0.0 ... 40.0 %TPM +40 ... +200 °C
Genauigkeit ±1 Digit	±2 %TPM (+40 ... +190 °C)* ±1.5 °C *(typisch, bezogen auf Testo-interne Referenz, bei Umgebungstemperatur 25 °C)
Auflösung	0.1 %TPM 0.1 °C

Allgemeine technische Daten	
mobile App (Android/iOS)	mit und ohne testo Smart App nutzbar
Konformität	HACCP, NSF
Frittieröl-Einsatztemperatur	+40 ... +200 °C
Lagertemperatur	-20 ... +60 °C
Betriebstemperatur	0 ... +50 °C
Abmessung	50 x 170 x 300 mm
Gewicht	255 g
Anzeige	LCD, 2-zeilig, Displaybeleuchtung (grün/orange/rot)*, optional: testo Smart App
Batterietyp	2 Microzellen AAA
Batterie-Standzeit	Bluetooth deaktiviert: ca. 25 h im Dauerbetrieb (entspricht ca. 500 Messungen) Bluetooth aktiviert: ca. 20 h im Dauerbetrieb (entspricht ca. 400 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 (inkl. Messbeckenbezogene Grenzwerte)*, visueller Alarm über 3-farbige Display-Hintergrundbeleuchtung (grün/orange/rot)*, bis Messende blinken Werte und Beleuchtung im Display (Auto-Hold)

*Zusatzfunktion steht erst nach App-Anmeldung zur Verfügung

Zubehör für Messgerät	Best.-Nr.
Koffer zur Aufbewahrung des testo 270 BT	0516 7302
Referenzöl zum Kalibrieren und Justieren von Frittieröl-Messgerät testo 270 BT (1 x 100 ml)	0554 2650
ISO-Kalibrier-Zertifikat Analytik; Kalibrierpunkte ca. 3 %TPM und ca. 24 %TPM bei +50 °C	0520 0028



1980 245X/oa/06.2024

Änderungen, auch technischer Art, vorbehalten.