

Risparmiare sui costi e assicurare la qualità con il **tester per l'olio di frittura testo 270**.



Il monitoraggio regolare della qualità dell'olio di cottura è un requisito richiesto in molti paesi. L'usura dell'olio di cottura si rileva attraverso la misura dei Materiali Polari Totali (TPM), che devono restare entro un valore limite del 25%, come chiaramente indicato dalle normative vigenti (rif. art. 5 lett. (d) e 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e circolare del Ministero della Sanità, n. 1 dell'11 gennaio 1991). Un prodotto che viene fritto in olio esausto assorbe una gran quantità di grasso, forma più rapidamente una crosta scura e si asciuga al suo interno. Gli alimenti fritti risultano così

essere di qualità inferiore e possono inoltre contenere sostanze nocive per la salute.

Usando il tester dell'olio di cottura testo 270 per i controlli regolari dei valori TPM, ottenete un triplice vantaggio:

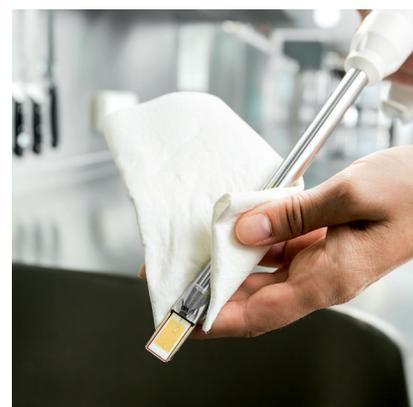
1. Controllate rapidamente l'usura per non incorrere in sanzioni
2. Risparmiate fino al 20% dell'olio di frittura, sapendo esattamente quando sostituirlo
3. Assicurate ai clienti alimenti fritti alla perfezione che si traducono in clienti soddisfatti.



Prima misurare,



quindi sciacquare il sensore



e infine asciugare – fatto.

La sfida.

Monitorare regolarmente l'olio di frittura e usarlo al meglio può essere una grande sfida per molte attività. Qui il fattore tempo gioca un ruolo cruciale. Controllare la qualità dell'olio di cottura durante il lavoro quotidiano o a fine giornata tramite un metodo semplice, veloce e intuitivo, garantendo insieme di lavorare in modo igienico secondo le linee guida HACCP, non è cosa facile. È fondamentale che la misura sia effettuata in modo efficiente, es. tenendo lo strumento sempre pronto per l'uso. Inoltre, ogni membro del personale deve poter effettuare la misura senza bisogno di conoscenze e formazioni intensive preliminari. E non essendo ammessi compromessi in fatto di igiene, lo strumento di misura deve anche essere facile da pulire.

La soluzione.

Le misure con testo 270 seguono un semplice principio: accendere, immergere nell'olio caldo, misurare, fatto! Il tester è pronto per l'uso immediato dopo l'accensione e funziona con soli tre tasti di facile comprensione. I valori limite TPM possono essere definiti dall'utente in base ai propri requisiti di qualità. La funzione Auto-Hold è molto utile, in quanto mostra quando il valore di misura è stabile. Il contenuto di TPM dell'olio analizzato è ora visualizzato due volte: sia come percentuale sul display retroilluminato di facile lettura, sia come indicatore luminoso che segnala la qualità dell'olio secondo il principio a semaforo. Il personale può ora vedere la qualità dell'olio a colpo d'occhio e reagire di conseguenza se questo deve essere cambiato. Dopo aver misurato l'olio, si procede a lavare il sensore dai residui. L'olio può essere rimosso dal sensore

incorporato a prova di rottura, sciacquando quest'ultimo sotto l'acqua corrente con un detergente delicato, infine asciugando con un panno morbido o della carta da cucina.

I vantaggi.

Il tester estremamente preciso dell'olio di frittura testo 270 garantisce la massima qualità dell'olio e degli alimenti fritti e quindi una maggiore soddisfazione dei clienti. La misura regolare evita di sostituire l'olio troppo presto o troppo tardi, arrivando a ridurre del 20% il consumo di olio di cottura e permettendo così di risparmiare sui costi.

Un esempio di calcolo:

Consumo al mese:	1.000 L
Costo al litro dell'olio:	0,70 €
20 % di risparmio annuo:	1.680 €

Maggiori informazioni.

Maggiori informazioni e risposte a tutte le vostre domande sulla qualità dell'olio di cottura e su testo 270 all'indirizzo **www.testo.it**.