



Budoucnost zavazuje

Každá kapka je drahá

Nový tester fritovacího oleje testo 270:
zajišťuje kvalitu a šetří Vaše náklady



NOVINKA

Nyní ještě robustnější
díky nerozbitnému senzoru



Měření kvality fritovacího oleje testo 270:

Rozhodnutí, které má cenu zlata, pokud se jedná o úspory fritovacího oleje!

Od nynějška při fritování šetříte své náklady a zvyšujete záruku kvality.

Fritovací olej má přímý vliv jak na kvalitu fritovaných potravin, tak také na náklady. Použitý olej ovlivňuje chuť jídel. Pokud se olej vymění příliš brzy, vznikají zbytečné náklady!

Proto je potřeba, aby byl fritovací olej stále optimálně využíván. Spolehlivé určení optimální doby, kdy má být olej vyměněn, je naprosto jednoduché. **S přístrojem testo 270 zajistíte, že se olej používá efektivně. Ušetříte tak drahý fritovací olej a tím také své peníze.**

S pomocí přístroje testo 270 dodáváte svým zákazníkům dokonale fritované pokrmy s maximální mírou chuti. Zároveň bez problému dodržujete stanovené hraniční hodnoty.



Funkce alarmu u testo 270 Vám nabízí rozhodující výhody.

Kontrolu Vám usnadní dobře viditelný 3-barevný proužek znázorňující alarm. Při překročení hraniční hodnoty kvality (např. 18 %TPM a 24 %TPM), kterou si můžete sami libovolně nastavit, svítí proužek LED-diod žlutě, případně červeně. Kromě toho se při příliš vysoké teplotě fritování rozezná akustický alarm. Tím dáte Vašemu personálu v kuchyni jednoznačný a srozumitelný pracovní pokyn. Každý pak ihned ví, kdy musí být fritovací olej vyměněn.

Bezchybné, spoľahlivé a rýchle mĕrení kvality fritovacieho oleja pomocí robustného senzoru.

Nejdůležitější částí přístroje pro měření kvality fritovacího oleje testo 270 je kapacitní olejový senzor firmy Testo. S tímto senzorem můžete měřit přímo v horkém oleji, čímž je umožněno rychlé kontrolní měření za provozu. Můžete měřit více fritéz přímo za sebou, aniž by se musel senzor ochladit.

Toto jsou 3 rozhodující přednosti nového testeru fritovacího oleje testo 270:

1. Spolehlivý, robustní, hygienický a snadno se čistí

Měřicí přístroj je díky umývateľnému ochrannému pouzdrú TopSafe hygienický a odolný proti nárazu. TopSafe lze pohodlně mýt v myčce nádobí.

2. Bezpečnost senzoru

Senzor je uložený do kovového obalu, aby byl odolný proti rozbití. Díky speciální ochranné vrstvě jej lze snadno čistit a je také odolný proti poškrábání.

3. Snadná obsluha testo 270 díky

- funkci alarmu
- automatickému rozeznání konce měření (Auto-Hold, %TPM)
- dobré čitelnosti, velkému zobrazení hodnot na displeji
- možnému použití přidržovací rukojeti



Auto-Hold

Ochrannou vrstvu senzoru lze snadno otřít



TopSafe maximálně hygienické a nárazuvzdorné



Senzor uložený v ochranném kovovém pouzdrě

Přístroj pro měření kvality fritovacího oleje testo 270: Vaše nejlepší rozhodnutí pro každodenní praxi.

Přístroj pro měření kvality fritovacího oleje testo 270 je snadno ovladatelný měřicí přístroj pro rychlou kontrolu stupně opotřebení fritovacích olejů a tuků.

Díky napájení z baterií a vestavěnému senzoru je přístroj lehce přenosný a nemá žádný nepohodlný kabel. Zhodnocení stupně opotřebení oleje tak může být provedeno rychle a snadno – bez dlouhého čekání.



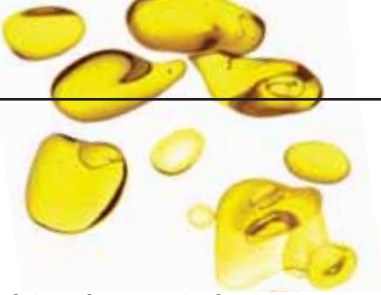
Nový přístroj testo 270:

snadno se čistí, je hygienický při použití, testuje fritovací olej rychle a bezpečně



Technická data testo 270

Měřené veličiny	% Total Polar Materials (%TPM) teplota (°C/°F)
Snímač	kapacitní senzor Testo (%TPM)
Měřené hodnoty	PTC (°C/°F)
Měřicí rozsah	0,5...40 %TPM +40...+200 °C
Přesnost	±2,0 %TPM (+40...+190 °C) ±1,5 °C/°F
Rozlišení	0,5 %TPM 0,5 °C/°F
Displej	LCD 2-řádkový
Funkce alarmu (odpojitelná)	3-barevná LED (zelená, žlutá, červená) 2 hraniční hodnoty - nastavitelné
Další zobrazované údaje	Překročení maximální měř. teploty Podkročení minimální měř. teploty
Fritovací olej - teplota pro použití	+40...+200 °C
Skladovací teplota	-20...+70 °C
Typ baterií	2 Micro (AAA)
Životnost baterií	cca. 30 hod. dlouhodobého provozu cca. 600 měření
Materiál pouzdra	ABS
Rozměry (dxšxv)	350 x 50 x 30 mm (s TopSafe)
Odezva tgg	<30 sec.
Třída krytí	IP65 s TopSafe
Hmotnost	cca. 160 g vč. baterií + TopSafe)



Použití, které se vyplatí ...

- v kantýnách, restauracích a cateringu
- v systémové gastronomii
- v pekárnách
- v potravinářském průmyslu

... a to jsou jeho výhody:

- ušetříte náklady hospodárným využitím oleje
- zajistíte kvalitu výrobku
- rychle získáte výsledek měření
- zaručeně dodržíte zákonné předpisy



Přístroj je vhodný pro praxi ...

- ... snadno se čistí
- ... je vybaven robustním senzorem
- ... poskytne Vám spolehlivý a jistý výsledek
- ... snadno se ovládá
- ... barevný proužek na displeji Vám poskytne informaci o kvalitě oleje

S přístrojem testo 270 jste vždy na té správné straně!

Měřením hodnoty TPM optimálně využijete fritovací olej. Olej může být používán až do dosažení stano-

vené hodnoty nebo podle individuálních podmínek. Takovým způsobem můžete zaručit stálou kvalitu Vašich fritovaných pokrmů.

Máte spokojené zákazníky a zároveň šetříte drahý fritovací olej!



Potravinářský průmysl



Kantýny, catering



Restaurace



Systémová gastronomie



Pekárny





Obdobné vyobrazení

testo 270, sestava v hliníkovém kufříku

Přístroj pro měření kvality fritovacího oleje testo 270 vč. protokolu z výroby, ochranného pouzdra TopSafe, přidržovací rukojeti, referenčního oleje, baterií a kvalitního hliníkového kufříku

Příslušenství

Kalibrační certifikát ISO, kalibrační body 4 %TPM a 24 %TPM při 50°C

Obj.č.: 0520 0028

Referenční olej pro kalibraci a justáž přístroje pro měření kvality fritovacího oleje testo 270 (1 x 100 ml)

Obj.č.: 0554 2650

K – TEST, s.r.o.

Letná 40

042 60 Košice

Tel/fax.: 055 6253633

ktest@iol.sk

www.ktest.sk, www.testo.sk

0905 522488

