

Jeder Tropfen ist kostbar

Der neue **Frittieröl-Tester testo 270:**
sichert die Qualität und spart Kosten



DAS NEUE FRITTIERÖL-MESSGERÄT TESTO 270:

Das ist goldrichtige Qualität für Ihr Frittieröl

Ab sofort beim Frittieren Kosten sparen und Sicherheit erhöhen

Das Frittieröl hat direkten Einfluss sowohl auf die Qualität des Frittierguts als auch auf die Kosten. Verbrauchtes Öl beeinträchtigt den Geschmack der Speisen. Wird das Öl zu früh gewechselt, entstehen unnötige Kosten!

Deshalb muss das Frittieröl stets optimal genutzt werden. Das zuverlässige Bestimmen des optimalen Ölwechselzeitpunkts ist ganz einfach. Mit dem testo 270 stellen Sie sicher, dass das Öl effizient verwendet wird. Sie sparen dadurch teures Frittieröl und damit bares Geld.

Mit dem testo 270 liefern Sie Ihren Kunden einwandfrei frittierte Speisen mit einem Höchstmaß an Geschmack. Zugleich halten Sie problemlos die gesetzlichen Grenzwerte ein.

Die Alarmfunktion des testo 270 bietet Ihnen entscheidende Vorteile. Ein gut sichtbarer 3-farbiger Alarmbalken erleichtert Ihnen die Kontrolle. Bei Überschreitung der von Ihnen frei wählbaren Qualitäts-Grenzwerte (z. B. 18 %TPM und 24 %TPM) leuchtet ein LED-Balken gelb bzw. rot. Darüber hinaus wird ein akustischer Alarm bei zu hoher Frittieröltemperatur ausgelöst. So geben Sie Ihrem Küchenpersonal eine eindeutige, unmissverständliche Arbeitsanweisung. Jeder weiß dann rechtzeitig, wann das Öl gewechselt werden muss.



Das sind die 3 entscheidenden Vorteile des neuen Frittieröl-Testers testo 270:

1. Zuverlässig, robust, hygienisch und leicht zu reinigen

Das Messgerät ist dank der abwaschbaren Schutzhülle TopSafe hygienisch und stoßfest. Das TopSafe kann bequem in der Spülmaschine gereinigt werden.

2. Sensorsicherheit

Der Sensor ist bruchstark in einer Metallwanne eingebettet. Durch eine spezielle Schutzschicht ist er leicht zu reinigen und unempfindlich gegen Verkratzen.

3. Einfache Handhabung des testo 270 durch

- Alarmfunktion
- Automatische Erkennung Mess-Ende (Auto-Hold %TPM)
- gut lesbare, große Werteanzeige im Display
- optional verwendbare Handschlaufe

Mit dem robusten Sensor fehlerlos, zuverlässig und schnell messen.

Kernstück des Frittieröl-Messgerätes testo 270 ist der kapazitive Öl-Sensor von Testo. Mit diesem Sensor können Sie direkt im heißen Frittieröl messen, wodurch schnelle Kontrollmessungen im laufenden Produktionsbetrieb möglich sind. Messen Sie mehrere Fritteusen direkt hintereinander, ohne dass der Sensor abkühlen muss.



Sensorschutzschicht einfach abwaschbar

Auto-Hold

Das Frittieröl-Messgerät testo 270: die goldrichtige Entscheidung für Sie im rauen Praxisalltag

Das Frittieröl-Messgerät testo 270 ist ein handliches Messgerät zur schnellen Prüfung von Frittierölen und -fetten auf den Gebrauchsgrad hin.

Durch die Stromversorgung über Batterien und den eingebauten Sensor ist das Gerät transportabel und besitzt keine störenden Kabel. Die Bewertung des Öl-Gebrauchsgrades kann so schnell und einfach ohne lange Wartezeit durchgeführt werden.

Goldrichtig im Einsatz...

- in Kantinen, Restaurants und Catering
- in der Systemgastronomie
- in der Bäckerei
- in der Lebensmittelindustrie

... und das sind Ihre Vorteile:

- Sie sparen Kosten durch wirtschaftlichen Öleinsatz
- Sie stellen die Produktqualität sicher
- Sie erhalten schnell das Mess-Ergebnis
- Sie halten garantiert die gesetzlichen Vorschriften ein

Das Gerät ist praxistauglich...

- ... es ist leicht zu reinigen
- ... es verfügt über einen robusten Sensor
- ... es liefert Ihnen ein zuverlässiges und sicheres Ergebnis
- ... es ist einfach zu bedienen
- ... ein Farbbalken im Display gibt Ihnen Auskunft über die Qualität des Öls



testo 270, der Neue:
Einfach zu reinigen, hygienisch im Einsatz, schnell und sicher Frittieröl testen



NEU

Jetzt noch robuster durch bruchstärkeren Sensor

FRITTIERÖL-MESSGERÄT TESTO 270:

Die Vorteile für Sie:

Mit dem testo 270 sind Sie immer auf der sicheren Seite!

Durch die Messung des TPM-Wertes nutzen Sie das Frittieröl optimal. Das Öl kann bis zum Erreichen des gesetzlich oder individuell festgelegten Richtwertes in Gebrauch bleiben. So können Sie eine gleichbleibende Qualität der frittierten Speisen gewährleisten.

Sie haben zufriedene Kunden und sparen teures Frittieröl!

Die goldrichtige Entscheidung, wenn es um das Einsparen von Frittieröl geht!



Abbildung ähnlich

testo 270, Set im Alukoffer

Frittieröl-Messgerät testo 270 inkl. Abgleichprotokoll, Schutzhülle TopSafe, Handschlaufe, Referenzöl, Batterien, im hochwertigen Alukoffer

Bestell-Nr.: 0563 2700

xxx,xx EUR

Zubehör

ISO-Kalibrier-Zertifikat Analytik, Kalibrierpunkte 4 %TPM und 24 %TPM bei 50°C

Bestell-Nr.: 0520 0028

xxx,xx EUR

Referenzöl zum Kalibrieren und Justieren von Frittieröl-Messgerät testo 270 (1 x 100 ml)

Bestell-Nr.: 0554 2650

xxx,xx EUR

Technische Daten testo 270

Messgrößen	%Total Polar Materials (%TPM) Temperatur [°C/°F]
Messwert- aufnehmer	Kapazitiver Testo-Sensor (%TPM) PTC [°C/°F]
Messbereich	0,5...40 %TPM +40...+200 °C
Genauigkeit	±2,0 %TPM (+40...+190 °C) ±1,5 °C/°F
Auflösung	0,5 %TPM 0,5 °C/°F
Display	LCD 2-zeilig
Alarmpunkt (abschaltbar)	3-farbige LED (grün, gelb, rot) 2 Grenzwerte frei einstellbar
Weitere Anzeigen	Maximale Messtemperatur überschritten Minimale Messtemperatur unterschritten
Frittieröl- Einsatztemperatur	+40...+200 °C
Lagertemperatur	-20...+70 °C
Batterie-Typ	2 Micro Batterien (AAA)
Batterie-Standzeit	ca. 30 h Dauerbetrieb ca. 600 Messungen
Gehäusematerial	ABS
Maße (LxBxH)	350 x 50 x 30 mm (mit TopSafe)
Angleichzeit t _{gg}	<30 sec.
Schutzart	IP65 mit TopSafe
Gewicht	ca. 160g (inkl. Batterien + TopSafe)



Änderungen, auch technischer Art, vorbehalten.
Alle Preise netto, zuzüglich Versandkosten und MwSt. gültig bis 31.12.2009.



Lebensmittelindustrie



Kantinen, Catering



Restaurants



Systemgastronomie



Bäckereien



HANS G. WERNER
Industrietechnik GmbH
Steigäckerstr. 9
72768 Reutlingen
Tel. 07121-90170
Fax. 07121-901755
eMail:
verkauf@werco.de
Internet:
www.werco.de

