тер масла для фритюра

Артикул: 0563 2750

Те
ра

Те

Ди
из

Ма
ко

Те
хр

Вл

Пи

Ра

По

Кл
за

Ди

Ра

Ве

НАЗНАЧЕНИЕ ТЕСТЕРА МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА TESTO 270

Осуществляйте мониторинг качества масла для фритюра с тестером **testo 270** надежно, интуитивно и эффективно. **testo 270** – Ваш идеальный помощник в обеспечении превосходного качества масла для фритюра. С помощью **testo 270** Вы легко и просто сможете контролировать важный параметр общего количества полярных веществ (TPM), а значит, своевременно заменять масло во фритюрнице. Таким образом, Вы избежите слишком частой замены масла, тем самым существенно сократив расходы на него, а также предотвратите использование некачественного масла.

ОПИСАНИЕ ТЕСТЕРА МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА TESTO 270

Благодаря надежной измерительной технологии тестер **testo 270** – Ваш надежный помощник в обеспечении контроля качества масла для фритюра как в ресторанном бизнесе, на предприятиях общественного питания, в кейтеринге, при проведении санитарных инспекций, так и на производстве продуктов питания.

Тестер масла для фритюра прост в использовании: Вы можете заранее установить требуемые предельные значения TPM и защитить настройки от несанкционированных изменений путем введения PIN-кода. Мигающая до установления постоянного значения подсветка дисплея также поможет Вам в процессе измерений. Графическое оповещение на дисплее функционирует по принципу светофора (красный, оранжевый, зеленый), позволяя быстро определить диапазон измеренных значений. Разумеется, точный показатель TPM в процентах также отображается на дисплее.

ОСОБЕННОСТИ ТЕСТЕРА МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА TESTO 270

- **Простота использования:** интуитивное управление, трехцветная подсветка дисплея и емкостный сенсор масла позволяют осуществлять несколько последовательных измерений в кипящем масле без необходимости в предварительном охлаждении тестера;
- **Точность измерений:** калибровка осуществляется прямо на месте измерения с использованием эталонного масла;
- **Прочность:** благодаря корпусу из стеклопластика прибор ударостойкий. Кроме того, сенсор масла находится в металлической оправе и не подвержен повреждениям. Прибор имеет класс защиты IP 65, согласно которому он защищен от прямого попадания струй воды, а значит, его можно мыть под проточной водой;
- **Безопасность:** пользователь защищен от воздействия жара от масла благодаря эргономичной конструкции измерительного прибора;
- **Четкость результатов:** содержание TPM в масле для фритюра отображается не только в виде процентного соотношения на дисплее, но и сопровождается цветной подсветкой, работающей по принципу светофора (красный, оранжевый, зеленый); функции Hold и Auto-Hold для фиксации значений на дисплее.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕСТЕРА МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА TESTO 270

Параметр	Значение
Измерение температуры (сенсор PTC)	
Диапазон измерений	+40 ... +200 °C
Погрешность	±1,5 °C (Стандартно, согласно внутреннему стандарту testo, при окружающей температуре 25 °C)
Разрешение	0,1 °C

Параметр	Значение
Измерение количества полярных соединений (TPM) (емкостный сенсор)	
Диапазон измерений	0,0 ... 40,0 % tpm
Погрешность	±2 % tpm (+40 ... +190 °C)
Разрешение	0,5 % tpm (+40 ... +190 °C)
Общие характеристики	
Рабочая влажность	0 ... +90 % ОВ
Рабочая температура	0 ... +50 °C
Быстродействие	30 с.
Корпус	TPE-поликарбонат, ABS-поликарбонат, ABS с 10% стекловолокна
Класс защиты	IP65
Авторизации	CE 2014/30/EU
Длина трубки зонда	175 мм
Длина наконечника трубки зонда	35 мм
Диаметр трубки зонда	11 мм
Диаметр наконечника трубки зонда	10 мм
Питание	2 батарейки AAA 1,5 В (LR03)
Ресурс батареи	500 ч.
Тип дисплея	LCD
Размер дисплея	две строки
Температура хранения	-20 ... +70 °C
Размеры (ДхШхВ)	170 x 50 x 300 мм
Вес	255 г

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ TESTO 270

№	Наименование	Количество
1	Тестер масла для фритюра testo 270	1
2	Эталонное масло	1
3	Пластиковый кейс	1
4	Батарейка AAA 1,5 В (LR03)	2
5	Заводской протокол калибровки	1
6	Руководство по эксплуатации	1

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83