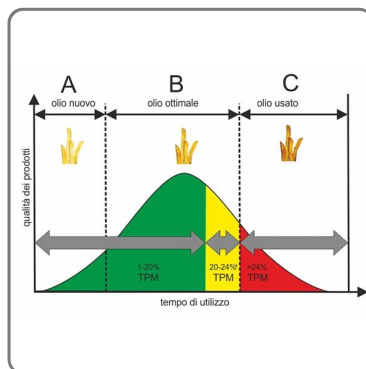


QUALITÀSPRÜFGERÄT FÜR FRITIERÖL TESTO 270 MIT KOFFER Nettopreis Testo



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die häufige Verwendung desselben Öls kann die Qualität des Produkts beeinträchtigen und zu Kundenbeschwerden führen. Hauptbestandteil des Frittieröltesters Testo 270 ist der neue kapazitive Sensor von Testo, der die direkte Messung der TPM-Menge im heißen Öl ermöglicht. Testo 270 misst während der Produktion in mehreren Friteusen nacheinander, ohne dass der Sensor abkühlen muss. Testo 270 ermöglicht eine maximale Ausnutzung des Öls, das nur bei Überschreitung des Grenzwerts ausgetauscht wird.

TECHNISCHE DATEN

- Direkt in der Fritteuse messen
- Der Sensor ist stoßfest, metallbeschichtet und dank der Schutzbeschichtung leicht zu reinigen
- Schnelle Anzeige der Messwerte in % TPM
- Automatische Messende-Erkennung (Auto-Hold %TPM)
- Mit 2 frei wählbaren Grenzwerten
- Optischer und akustischer Alarm
- 3-farbiger LED-Balken (grün, gelb, rot)
- Konfigurationsmenü und Grenzwerte können gesperrt werden, um Manipulationen von außen zu verhindern
- Abnehmbare Schutzhülle und optionales Armband (spülmaschinenfest)
- konform mit: VO (EG) 1935/2004, EG-Richtlinie 2004/108/EG