

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

сайт: www.testo.nt-rt.ru || эл. почта tts@nt-rt.ru

testo 270 - Тестер масла для фритюра



Для оценки качества масла для фритюра недостаточно просто проверить его запах и внешний вид. Благодаря testo 270 сотрудники сетевых ресторанов точно знают, когда пришло время заменить масло: как только измерение показывает критическое значение ТРМ. Таким образом, это позволяет избежать преждевременной замены масла, а значит, сэкономить на дополнительных расходах.

Преимущества продукта:

- Емкостный сенсор масла Testo в комбинации с удобным дизайном рукоятки позволяет проводить измерения в горячем масле (пользователь защищен от жара фритюрницы)
- Класс защиты IP 65: прибор защищен от водных струй даже без защитного чехла
- Четкая графическая индикация в виде яркой подсветки дисплея, работающей по принципу светофора
- Моющийся чехол для гигиеничного хранения прибора

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 (ТРМ), 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.

Прочный, простой и удобный прибор для использования на кухне.

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 ТРМ 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 ТРМ в процентах также отображается на дисплее.



Все преимущества тестера масла для фритюра testo 270 вкратце:

- 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
- Комплект поставки



Тестер масла для фритюра testo 270, включая эталонное масло, пластиковый кейс, заводской протокол калибровки, краткую инструкцию, руководство по использованию и батарейки

Измерение температуры (сенсор РТС)

Технические данные

Диапазон измерений +40 ... +200 °C

Погрешность ±1,5 °C

Разрешение 0,1 °C

Измерение количества полярных соединений (TPM) (емкостный сенсор)

Технические данные

Диапазон измерений 0,0 ... 40,0 % tpm

Погрешность ±2 % tpm (+40 ... +190 °C)

Разрешение 0,5 % tpm (+40 ... +190 °C)

Общие технические данные

Технические данные

Корпус ТРЕ-поликарбонат, ABS-поликарбонат, ABS с 10% стекловолокна

Класс защиты IP65

Гарантия 2 года

Функция сигнального оповещения

Тип батареи Батарейки AAA 2 шт.

Ресурс батареи ок. 25 h ciągłej pracy (ок. 500 pomiarów)

Тип дисплея LCD

Размер дисплея: две строки

Подсветка дисплея с подсветкой

Температура хранения -20 ... +70 °C

Вес 255 г

Быстродействие Approx. 30 с.

Температура применения +40 ... +200 °C

Размеры 50 x 170 x 300 мм

Рабочая температура 0 ... +50 °C



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72

Астана +7(7172)727-132

Белгород (4722)40-23-64

Брянск (4832)59-03-52

Владивосток (423)249-28-31

Волгоград (844)278-03-48

Вологда (8172)26-41-59

Воронеж (473)204-51-73

Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58

Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81

Калуга (4842)92-23-67

Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04

Краснодар (861)203-40-90

Красноярск (391)204-63-61

Курск (4712)77-13-04

Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13

Москва (495)268-04-70

Мурманск (8152)59-64-93

Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73

Орел (4862)44-53-42

Оренбург (3532)37-68-04

Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15

Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16

Санкт-Петербург (812)309-46-40

Саратов (845)249-38-78

Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31

Ставрополь (8652)20-65-13

Тверь (4822)63-31-35

Томск (3822)98-41-53

Тула (4872)74-02-29

Тюмень (3452)66-21-18

Ульяновск (8422)24-23-59

Уфа (347)229-48-12

Челябинск (351)202-03-61

Череповец (8202)49-02-64

Ярославль (4852)69-52-93