

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Testeur d'huile Testo 270**

Code Bobet : **24502**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES



Testeur d'huile de friture TESTO 270 livré avec mallette

- Design ergonomique et conception robuste
- Lavable sous l'eau courante
- Alarme claire selon un principe de feux de signalisation
- Fonction "Hold" et "Auto-Hold"
- Ajustage pouvant être réalisé par l'utilisateur
- Traçabilité des données de mesure : exportation des données au format CSV ou rapports professionnels au format PDF

DONNÉES TECHNIQUES :

Capteur capacitif testo pour huile de friture (%TPM) ; PTC (°C)

- Étendue de mesure : 0.0 ... 40.0 %TPM / +40 ... +200°C
- Précision \pm digit : \pm 2%TPM (+40 ... +190°C) \pm 1.5°C
- Résolution : 0.5 %TPM (+40 ... +190°C) 0.1°C

Données techniques générales

- Température d'utilisation de l'huile de friture : +40 ... +200°C
- Température de stockage : -20 ... +60°C
- Température d'utilisation ambiante : 0 ... +50°C
- Dimensions : 50 x 170 x 300 mm
- Poids : 255 g
- Affichage : LCD, 2 lignes, écran éclairé
- Type de piles : 2 piles AAA
- Autonomie des piles : environ 25h en fonctionnement continu (environ 500 mesures en bluetooth désactivé)
- Matériau du boîtier : Fibre de verre ABS / ABS-PC 10%

- Temps de réaction : 30 secondes
- Indice de protection : IP 65
- Possibilités d'étalonnage : Étalonnage sur site au moyen d'huile de référence, étalonnage ISO par TIS
- Fonction d'alarme : Alarme optique au moyen d'un rétro-éclairage d'alarme
- Autres : Limites TPM inférieure et supérieure, Auto-Off, Auto-Hold, Hold, °C/°F, rétro-éclairage d'alarme de l'écran, PIN, étalonnage, réinitialisation

LIVRÉ AVEC MALLETTE + 2 PILES + HUILE DE RÉFÉRENCE + AJOUT TESTEUR DANS LA MALLETTE (mode d'emploi simplifié, blister de prise en main, protocole d'étalonnage...)

AVANTAGES :

Le testeur d'huile de friture testo 270 détermine aisément, rapidement et de manière fiable la qualité des huiles de friture. Pour cela, il mesure les « composés polaires totaux » (TPM) dans l'huile et les indique en %. Une huile trop ancienne affiche une valeur TPM élevée. La qualité des aliments frits est donc réduite. Ils peuvent contenir des substances nocives pour la santé.