

testo

Посвящая себя будущему

testo 265

Тестер масла для жарки с дисплеем и сигналом тревоги

Быстрые и эффективные измерения качества масла для жарки

Новинка



%TPM(число полярных соединений)

°C

Точные показания, сигнал тревоги при превышении сигнальных значений



Быстрые измерения прямо в горячем масле



Защитный чехол TopSafe, можно мыть



Полный комплект в прочном алюминиевом кейсе

Тестер масла для жарки с дисплеем и сигналом тревоги

Снижение затрат и увеличение надежности

Качество масла для жарки прямо влияет на качество продуктов приготавливаемых во фритюре и на затраты. Полярные соединения в процессе жарки, неизбежно образуются полярные соединения, но их количество не должно превышать определенной нормы (СанПиН 2.3.6. 1079-01 от 06.11. 2001) Многократно используемое масло влияет на вкус и может приводить к тошноте или к болезням. Масло, которое заменяется преждевременно, вызывает дополнительные затраты. Используя testo 265, для определения максимального использования масла для жарки, Вы можете сократить затраты.

Удобство в обращении

Измерения проводятся прямо в горячем масле. Качество и температура масла отображаются прямо на дисплее в течение 10 секунд. Светодиодные индикаторы LED также загораются при превышении заданных пользователем предельных значений – основное преимущество для персонала кухни.

Инновационный сенсор

Наиболее важная часть testo 265 это новый емкостной сенсор масла Testo. Используя этот сенсор, измерения могут быть проведены прямо в горячем масле для жарки. Это означает, что контрольные замеры могут быть проведены быстро вовремя работы на кухне. Это также означает, что несколько фритюрниц могут быть проверены одна за одной без необходимости в охлаждении сенсора. Качество масла и его температура отображается на дисплее со стандартной погрешностью 2%.

Функция безопасности: Сигнал тревоги

Сигнальная функция в testo 265 дает много преимуществ. Светодиодный индикатор LED загорается желтым или красным, если заданные пользователем предельные значения превышены (например, 18 и 24 %TPM). Таким образом, может быть дана четкая, недвусмысленная инструкция по работе, например при подаче желтого LED сигнала менеджером кухни. Ответственный работник кухни всегда знает, когда и где масло для жарки должно быть заменено.

Эффективный и прочный

Тестер имеет высокую прочность благодаря защитному чехлу TopSafe и съемной защите сенсора. Обе части могут быть легко вымыты в посудомоечной машине.

Применение

Промышленные кухни, столовые и т.п.

- Максимальное использование масла для жарки. Масло заменяется при достижении лимита использования.
- Отсутствие вреда здоровью и необходимости уплаты штрафов из-за превышения установленных лимитов качества масла.

Мониторинг продуктов

- Эффективный и быстрый мониторинг по месту делает не нужными дорогие исследования в лабораториях.

Пищевая промышленность

- Установление “идеальной точки масла для фритюра”. Слегка использованное, но не слишком старое масло дает лучшие результаты. Идеальный диапазон достигается путем добавления свежего масла и должен быть измерен.

Технические характеристики

Параметры	% число полярных соединений (%TPM) Температура (°C/°F)
Сенсор	Testo сенсор масла для жарки, емкостной. (%TPM) PTC (°C)
Диапазон измерений	0.5 до 40 %TPM +40 до +210 °C
Погрешность стандартно	±2.0 %TPM (+40 до +190 °C) ±1.5 °C
Разрешение	0.5 %TPM 0.5 °C
Дисплей	2 строчный LCD, "Alarm"
Функция тревоги (может быть отключена)	3 цвета LED (зеленый, желтый, красный) 2 задаваемых пользователем предела
Дополнительное отображение	"Максимальная температура измерений превышена" "Минимальная температура измерений не достигнута"
Температура применения в масле для жарки	+40 до +210 °C
Температура хранения	-20 до +70 °C
Ресурс батареи	1 AAA батарейка
Ресурс батареи	Прибл. 30 ч (постоянная работа) Прибл. 600 измерений
Материал/корпуса	ABS
Размеры	302 x 35 x 21 мм
Быстродействие t ₉₉	10 с
Класс защиты	IP65 (с чехлом TopSafe)
Вес	85 г



Данные для заказа по факсу

Кол-во	Наименование	№ заказа
	testo 265 тестер масла для жарки с защитным чехлом TopSafe, настенным держателем и защитным колпачком сенсора в высококачественном алюминиевом кейсе	0563 0265
	ISO сертификат о калибровке, точки калибровки 0 и 24 %TPM	0520 0028

Для:

ВАШ ПАРТНЕР НА ТЕРРИТОРИИ РОССИИ:

Отправитель

ФИО

Адрес

Организация

Телефон/факс

Email

Отдел

Подпись