

# Testeur d'huile de friture

testo 270 – Garantir la qualité des huiles de friture et réduire les coûts

---

Design ergonomique et conception robuste

---

Lavable sous l'eau courante (IP 65)

---

Alarme claire selon un principe de feux de signalisation

---

Fonctions « Hold » et « Auto-Hold »

---

Ajustage pouvant être réalisé par l'utilisateur

---



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. Une mesure régulière au moyen du testo 270 permet d'éviter cela. L'utilisation de l'appareil de mesure permet d'éviter de remplacer l'huile de friture trop tôt. La consommation d'huile de friture peut ainsi être réduite jusqu'à 20%.

Le nouveau testo 270 convainc par un design ergonomique grâce auquel la main n'est plus soumise à la chaleur directe de l'huile de friture. Des alarmes claires sur l'écran éclairé permettent d'évaluer encore plus facilement la qualité de l'huile de friture : un rétro-éclairage vert indique une teneur en TPM correcte. Orange : la valeur de TPM atteint la limite. Rouge : la valeur de TPM est dépassée. Les limites de TPM peuvent être définies individuellement et sont, tout comme les autres paramètres de l'appareil, protégées par un code PIN empêchant de les dérégler inopinément.

## Données techniques / Accessoires

### testo 270

Testeur d'huile de friture testo 270 livré dans mallette de rangement ; avec huile de référence, mode d'emploi simplifié, blister de prise en main, protocole d'étalonnage et piles



Réf. 0563 2750

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

Etendue de mesure	0.0 ... 40.0 %TPM +40 ... +200 °C
Précision : ± 1 digit	± 2 %TPM (+40 ... +190 °C) ± 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
Temp. de stockage	-20 ... +70 °C
Temp. 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	env. 25 h en fonctionnement continu (env. 500 mesures)
Matériau du boîtier	Fibre de verre ABS / ABS-PC 10 %
Temps de réaction	30 sec.
Indice de protection	IP 65
Possibilités d'étalonnage	Etalonnage sur site au moyen d'huile de référence Etalonnage 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
Garantie	2 ans

#### Accessoires pour l'appareil de mesure

Réf.

Mallette de rangement pour le testo 270	0516 7301	
Huile de référence pour le calibrage et l'ajustage de l'appareil de mesure pour huile de friture testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	
Certificat d'étalonnage raccordé ; points d'étalonnage à env. 3 %TPM et env. 24 %TPM à +50 °C	0520 0028	

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
commercial@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m