

# Frittieröltester

**testo 270 – Frittierölqualität  
sicherstellen und Kosten sparen**

---

Ergonomisches Design und robuste Verarbeitung

---

Unter fließendem Wasser abwaschbar (IP65)

---

Eindeutige Alarmierung nach dem Ampelprinzip über  
beleuchtetes Display

---

Hold- und Auto-Hold-Funktion

---

Kalibrierung und Justage selbst durchführbar

---



Getestet und empfohlen



Der Frittieröltester testo 270 stellt einfach, schnell und zuverlässig die Qualität von Frittieröl fest. Dafür misst er den Anteil der so genannten „Total Polar Materials“ (TPM) im Öl und gibt diesen in Prozent an. Ist das Öl zu alt, weist es einen erhöhten TPM-Wert auf. In der Folge wird qualitativ schlechtes Frittiergut produziert. Zudem können dann gesundheitlich bedenkliche Stoffe darin enthalten sein. Die regelmäßige Messung mit dem testo 270 verhindert dies. Ebenso schließt der Einsatz des Messgerätes aus, dass Frittieröl zu früh gewechselt wird. Das reduziert den Frittierölverbrauch um bis zu 20 %.

Der neue testo 270 überzeugt durch sein ergonomisches Design, dank dem man der Hitze des Frittieröls nicht mehr direkt ausgesetzt ist. Die unmissverständliche Alarmierung über das farbig beleuchtete Display macht es noch leichter, die Qualität des Frittieröls zu beurteilen: Grün bedeutet, die Qualität des Frittieröls ist in Ordnung. Orange: TPM-Wert im Grenzbereich. Rot: TPM-Grenzwert überschritten. Die TPM-Grenzwerte lassen sich zudem individuell definieren und können, ebenso wie weitere Geräte-Konfigurationen, durch eine PIN vor versehentlichem Verstellen geschützt werden.

# Technische Daten / Zubehör

## testo 270

Frittieröltester testo 270 im Koffer mit Referenzöl, Kurzanleitung, Bedienungsanleitung und Trainingcard sowie Kalibrier-Protokoll und Batterien



Best.-Nr. 0563 2750

**EUR 380.00**

### Sensortyp **Testo Frittieröl-Sensor kapazitiv (%TPM); PTC (°C)**

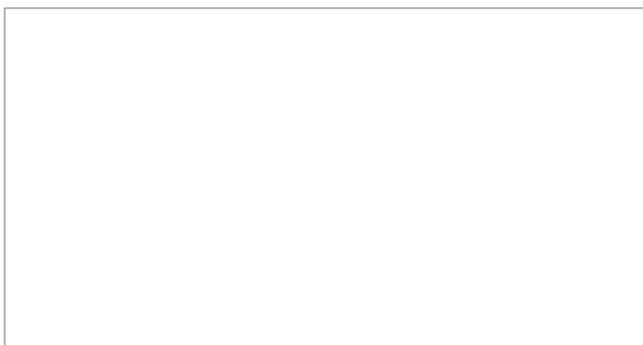
Messbereich	0.0 ... 40.0 %TPM +40 ... +200 °C
Genauigkeit ±1 Digit	±2 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1.5 °C (typisch, bezogen auf Testo-interne Referenz, bei Umgebungstemperatur 25 °C)
Auflösung	0.5 %TPM (+40 ... +190 °C) 0.1 °C

### Allgemeine technische Daten

Frittieröl-Einsatztemperatur	+40 ... +200 °C
Lagertemperatur	-20 ... +70 °C
Betriebstemperatur	0 ... +50 °C
Abmessung	50 x 170 x 300 mm
Gewicht	255 g
Anzeige	LCD, 2-zeilig, Displaybeleuchtung
Batterietyp	2 Microzellen AAA
Batterie-Standzeit	ca. 25 h im Dauerbetrieb (entspricht ca. 500 Messungen)
Gehäusematerial	ABS / ABS-PC Glasfaser 10%
Ansprechzeit	ca. 30 sec
Schutzklasse	IP65
Kalibrierfähigkeit	Vor-Ort-Kalibrierung mit Referenzöl ISO-Kalibrierung durch TIS
Alarmfunktion	Unterer und oberer TPM-Grenzwert frei einstellbar, visueller Alarm über 3-farbige Display-Hintergrundbeleuchtung (grün, orange, rot), bis Messende blinken Werte und Beleuchtung im Display (Auto-Hold)
Garantie	2 Jahre

### Zubehör für Messgerät

	Best.-Nr.	EUR
Koffer zur Aufbewahrung des testo 270	0516 7301	<b>30.00</b>
Referenzöl zum Kalibrieren und Justieren von Frittieröl-Messgerät testo 270 (1 x 100 ml)	0554 2650	<b>12.00</b>
ISO-Kalibrier-Zertifikat Analytik; Kalibrierpunkte ca. 3 %TPM und ca. 24 %TPM bei +50 °C	0520 0028	<b>143.50</b>



Testo SE & Co. KGaA  
Testo-Straße 1, 79853 Lenzkirch  
Telefon +49 7653 681-700  
Telefax +49 7653 681-701  
vertrieb@testo.de

Servicecenter Lenzkirch  
Kolumban-Kayser-Straße 17, 79853 Lenzkirch  
Kaufmännische Hotline: 07653-681-600  
Klima-Hotline: 07653-681-610  
Rauchgas-Hotline: 07653-681-620  
Software-Hotline: 07653-681-630

**www.testo.de**