Information Presse
Novembre 2015

Nous mesurons. testo

Appareil de mesure pour le secteur agro-alimentaire

Garantir la qualité et réduire les coûts avec le nouveau

Testeur d'huile de friture testo 270

Dans l'industrie agro-alimentaire, la restauration, les cuisines industrielles, ... une attention toute particulière doit être portée sur la qualité des huiles de friture pour la sécurité des consommateurs. Sous l'effet de la chaleur, les molécules qui composent l'huile se transforment et donnent naissance à des substances, les composés polaires, qui selon leur pourcentage, peuvent être nocifs pour la santé. Contrôler régulièrement les huiles de friture est donc indispensable.

Robuste, pratique et simple, le nouveau testeur d'huile testo 270 offre tous les avantages pour déterminer aisément, rapidement et de manière fiable la qualité des huiles de friture. Il mesure les composés polaires totaux (TPM) dans l'huile et les indique en pourcentage sur l'écran de l'appareil.

Un design ergonomique, gage de sécurité
testo 270 convainc par son design ergonomique grâce auquel la main de l'utilisateur n'est pas soumise à la chaleur directe de l'huile de friture.

andre sudrie
relations presse
63 rue Rambuteau 75004 Paris
Tél : 01 42 78 22 22 • Fax : 01 42 78 57 20
Web : www.andresudrie.com

Retrouvez cette information sur :
www.andresudrie.com

Nous mesurons. testo

Une utilisation intuitive

Intuitif, cet appareil de mesure est prêt à être utilisé dès l'allumage à partir de quatre touches.

Des alarmes s'affichant sur l'écran éclairé permettent d'évaluer clairement et 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.

L'utilisateur connaît ainsi immédiatement l'état de l'huile et agit en conséquence si un remplacement de celle-ci est nécessaire.

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.

Simple à utiliser

Les mesures s'effectuent directement dans l'huile de friture chaude.

Avec un indice de protection IP 65, testo 270 est protégé contre les jets d'eau ce qui facilite son nettoyage après la mesure.

Des dépenses en huile de friture réduites

Des mesures régulières à l'aide du testo 270 évitent le remplacement prématuré de l'huile de friture. La consommation peut être ainsi réduite jusqu'à 20%.

Avec l'appareil de mesure testo 270, les professionnels ont l'assurance de bénéficier d'aliments frits de qualité tout en respectant les prescriptions légales et en faisant des économies !

Nous mesurons. testo

Quelques données techniques

- dimensions : 50 x 170 x 300mm
- poids : 255 g
- température d'utilisation de l'huile : +40... +200°C
- affichage : LCD, 2 lignes, écran éclairé
- type de piles : 2 piles AAA
- autonomie des piles : environ 25h en fonctionnement continu (environ 500 mesures)
- temps de réaction : 30 secondes
- indice de protection : IP 65
- garantie : 2 ans

testo 270

le testeur d'huile de friture testo 270 est livré dans une malette de rangement, avec huile de référence, mode d'emploi simplifié, blister de prise en main, protocole d'étalonnage et piles.

Testo France

Leader national et mondial sur le marché des appareils de mesures, Testo a su s'imposer comme partenaire privilégié de bien des professionnels à travers le monde.
Tout a commencé en Allemagne en 1957 avec une idée toute simple : un thermomètre électronique élaboré à partir d'une technologie nouvelle pour l'époque.
Aujourd'hui, Testo est une marque reconnue dans le monde entier avec plus de 27 filiales pour la représenter. En France, Testo doit ses 35 ans de succès à sa technologie de pointe et d'innovation mais aussi aux hommes qui constituent le capital qui fera toujours la différence.

Retrouvez toutes les informations sur
www.testo.fr