

testo

testo 265

Appareil de mesure d'huile de friture avec affichage et alarme

Mesure rapide et précise de la qualité de l'huile de friture

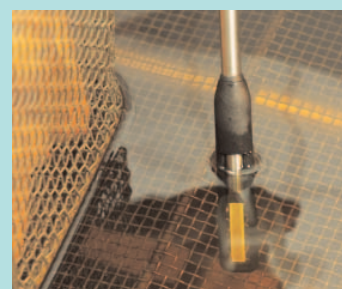
NOUVEAU

%TPM

°C



Mesure précise, alarme en cas de dépassement de seuil



Mesure rapide directement dans l'huile chaude



Etui de protection Topsafe lavable, fourni d'origine



Set complet dans une mallette aluminium robuste



Appareil de mesure d'huile de friture avec affichage et alarme

Economie et sécurité

La qualité de l'huile de friture a une incidence directe tant sur la qualité de l'aliment frit que sur les coûts. L'huile usée dégrade le goût et peut entraîner des malaises ou des maladies - et conduire à de lourdes amendes. Si l'huile est changée trop tôt, cela provoque des coûts inutiles. L'utilisation optimale de l'huile avec le testo 265 permet ainsi de réaliser des économies.

Facilité d'utilisation

La mesure peut être réalisée directement dans l'huile chaude. L'afficheur indique après environ 10 secondes la qualité et la température de l'huile. Une LED s'allume en outre en cas de dépassement d'un seuil librement paramétrable - une grande aide pour l'ensemble du personnel en cuisine.

Capteur d'un type nouveau

Au cœur du testo 265, se situe le tout nouveau capteur capacitif d'huile testo. Avec ce capteur, il est possible de réaliser la mesure directement dans l'huile de friture chaude, d'où la possibilité de réaliser rapidement des mesures de contrôle dans l'exploitation courante d'une cuisine. Il est ainsi possible de mesurer directement l'une après l'autre plusieurs friteuses sans laisser refroidir le capteur. La qualité et la température de l'huile sont affichées avec une précision de 2 % (écart type).

Une sécurité en plus : la fonction alarme

La fonction alarme du testo 265 offre des avantages conséquents. En cas de dépassement du seuil librement paramétré par l'utilisateur (par ex. 18% TPM et 24% TPM), une LED jaune ou rouge s'allume. Ceci permet au personnel de cuisine de fixer une consigne de travail, par ex. "Instruction au chef de cuisine si la LED jaune s'allume". Le responsable sait alors où et quand l'huile doit être changée.

Fiable et robuste

L'appareil de mesure est très robuste du fait de son étui de protection lavable et du capot de protection du capteur escamotable. Les deux éléments peuvent être facilement nettoyés dans le lave-vaisselle.

Utilisations

Cuisines de professionnels, cantines, etc

- Utiliser de manière optimale l'huile de friture. L'huile n'est remplacée que lorsque le seuil limite est atteint.
- Éviter les risques sanitaires ou les amendes pour dépassement des seuils qualitatifs.

Contrôle des produits alimentaires

- Les mesures de contrôles fiables et rapides sur site permettent d'économiser des mesures onéreuses en laboratoire.

Industrie agroalimentaire

- Réglage optimal du point de friture.

Caractéristiques techniques

Grandeurs de mes.	% Total Polar Matériaux (%TPM) Température (°C/°F)
Type de capteur	Capteur capacitif d'huile testo (%TPM) PTC (°C)
Etendue	0,5 ... 40 %TPM +40 ... +210 °C
Précision type	±2,0 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1,5 °C
Résolution	0,5 %TPM 0,5 °C
Affichage	2 lignes LCD, alarme
Fonction alarme (paramétrable)	3 couleurs LED (vert, jaune, rouge) 2 valeurs limites librement réglables
Autres indications	Dépassement de limite supérieure Dépassement de limite inférieure
Temp. d'utilisation huile de friture	+40 ... +210 °C
Temp. de stock.	-20 ... +70 °C
Type de pile	1 pile mignon AAA
Autonomie pile	env. 30 h de fonction. en continu env. 600 mesures
Matière du boîtier	ABS
Dimensions	30271135" M21*0"/> mm
Durée égalisation t_{99}	10 sec.
Protection	IP65 (avec TopSafe)
Poids	85 g



Commande rapide par fax!



Qté	désignation	Réf.	
	Appareil de mesure d'huile de friture testo 265 avec TopSafe, clip ceinture, capot de protection et mallette aluminium	0563 0265	
	Certificat d'étalonnage ISO, pts d'étalonnage 0 et 24% TPM	0520 0028	

Bon pour accord

Nom	Service
Société	APE
Adresse	Code postal/Localité
E.mail	Date, signature



Un renseignement technique ?
Tel: 03 20 72 20 32
Fax: 03 20 89 19 79
contact@lamoot-dari.fr