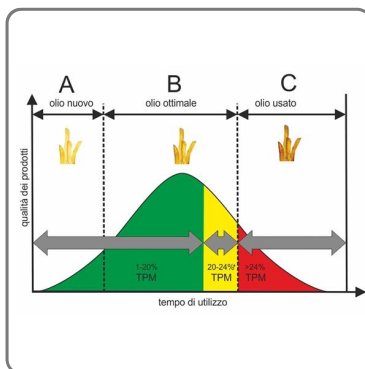


**TESTER QUALITA PER OLIO FRITTURA TESTO 270 CORREDATO
DI VALIGIA++ prezzo netto Testo ++**



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Un uso frequente dello stesso olio può danneggiare la qualità del prodotto e scatenare le lamentele dei clienti. Il componente principale del tester per l'olio di frittura testo 270 è il nuovo sensore capacitivo Testo, che consente di misurare direttamente la quantità di TPM nell'olio caldo. Testo 270 misura durante la produzione in diverse friggitrice, una dopo l'altra, senza il bisogno di far raffreddare il sensore. Testo 270 permette di sfruttare al massimo l'olio, che viene sostituito solo al superamento del valore limite.

DATI TECNICI

- Misura direttamente nella friggitrice
- Il sensore è rivestito in metallo anti-urto ed è facile da pulire grazie al rivestimento protettivo
- Rapida visualizzazione delle misure in % TPM
- Riconoscimento automatico della fine della misura (Auto-Hold %TPM)
- Con 2 valori limite selezionabili liberamente
- Allarme ottico e acustico
- Barra LED a 3 colori (verde, giallo, rosso)
- Il menù di configurazione e i valori limite possono essere bloccati per evitare manipolazioni esterne
- Custodia di protezione amovibile e cinturino da polso opzionale (lavabile in lavastoviglie)
- Conforme con: VO (EG) 1935/2004, linea guida CE 2004/108/EC