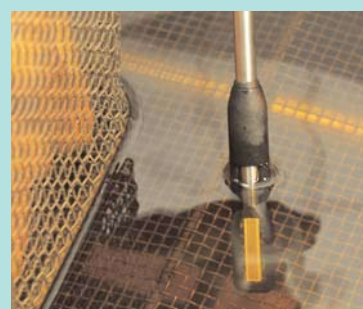


## Tester per l'olio da cucina con allarme e display

Misura rapida e affidabile della qualità dell'olio di cottura

**NEW**

Misure precise, allarme al superamento dei valori limite



Misure rapide direttamente nell'olio caldo



Custodia TopSafe, lavabile in lavastoviglie



Kit completo in una robusta valigia in alluminio

%TPM

°C

## Tester per l'olio da cucina con allarme e display

### Affidabilità e riduzione dei costi

La qualità dell'olio da cucina influenza direttamente la qualità degli alimenti fritti e i costi. L'olio riutilizzato più volte altera i sapori e può causare nausea e altri disturbi, oltre che esporre al rischio di molte malattie. L'olio sostituito troppo frequentemente invece fa lievitare le spese. testo 265 permette di determinare la frequenza di ricambio dell'olio e quindi di risparmiare.

### Semplice utilizzo

Le misure vengono effettuate direttamente nell'olio caldo. Entro massimo 10 secondi, appaiono sul display qualità e temperatura dell'olio. Un ulteriore vantaggio per il personale delle cucine, è l'allarme ottico a LED, che si attiva al superamento dei limiti impostati dall'utente.

### Sensore innovativo

Il componente principe di testo 265 è il nuovo sensore capacitivo per l'olio. Questo sensore permette di effettuare le misure direttamente nell'olio caldo. Ciò permette di eseguire rapidi controlli senza interrompere il flusso di lavoro nelle cucine, poiché è possibile testare le diverse friggitorie una dopo l'altra, senza attendere che il sensore si raffreddi. La qualità e la temperatura dell'olio vengono visualizzate sul display con una precisione del 2%.

### Sicurezza: la funzione di allarme

La funzione di allarme di testo 265 presenta

numerosi vantaggi. Quando i valori limite impostati dall'utente (es. 18 e 24%TPM) vengono superati, si illumina un LED giallo o rosso. In questo modo è possibile istruire il personale in modo inequivocabile: ad es., informare il capo reparto quando il LED è giallo. La persona responsabile sa sempre dove e quando l'olio va sostituito.

### Efficiente e robusto

Il tester è estremamente robusto, grazie alla custodia TopSafe e al sensore dotato di cappuccio di protezione estraibile. Sia la custodia che il cappuccio del sensore sono lavabili in lavastoviglie.

### Applicazioni

#### Cucine industriali e mense

- Utilizzo massimo dell'olio da cucina. L'olio viene sostituito al raggiungimento del valore limite.
- Evita rischi per la salute o sanzioni, che incorrono quando vengono meno i requisiti per la qualità.

#### Monitoraggio degli alimenti

- Controlli rapidi ed efficienti in campo consentono di evitare costose misure in laboratorio.

#### Industria alimentare

- Permette di impostare la temperatura di cottura ideale.

### Dati tecnici

Parametri	%Materiali Polari Totali (%TPM) Temperatura (°C/°F)
Sensore	Sensore capacitivo per l'olio (%TPM) PTC (°C)
Campo misura	0,5 ... 40 %TPM +40 ... +210 °C
Precisione media	±2,0 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1,5 °C
Risoluzione	0,5 %TPM 0,5 °C
Display	LCD a 2 linee, allarme ottico
Funzione di allarme (disattivabile)	LED a 3 colori (verde, giallo, rosso) 2 valori limite definibili dall'utente
Ulteriori visualizzazioni	"Superamento della temperatura massima" "Superamento della temperatura minima"
Temperatura di lavoro dell'olio	+40 ... +210 °C
Temp. stoccaggio	-20 ... +70 °C
Tipo batteria	1 batteria AAA
Durata batteria	Circa 30 h Circa 600 misure
Materiale/Custodia	ABS
Dimensioni	302 x 35 x 21 mm
Tempo risposta $t_{99}$	10 secondi
Classe protezione	IP65 con TopSafe
Peso	85 g



Richiedete un'offerta via fax o per posta



Q.tà	Prodotto	Codice	
	testo 265, tester per l'olio da cucina con custodia TopSafe, aggancio a parete, cappuccio di protezione per il sensore e valigia in alluminio	0563 0265	
	Certificato di taratura ISO/ Analisi, punti di taratura da 0 a 24%TPM Olio di riferimento per la taratura e la calibrazione di testo 265	0520 0028 0554 2650	



**Filter & Co.**  
di Greco Luca

Via Aldo Moro, 2/4  
23887 Olgiate Molgora (LC)  
Tel. e Fax 039 508936

[www.filtereco.it](http://www.filtereco.it) • [info@filtereco.it](mailto:info@filtereco.it)

Numero Verde  
**800-131708**