testo 270食用油品质检测仪

产品名称	testo 270食用油品质检测仪
公司名称	北京亿赛得科技发展有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:德图 型号:testo 270 功能:食用油品质检测仪
公司地址	北京市西城区
联系电话	010-66189322 13520573897

产品详情

testo 270食用油品质检测仪

现场测定油质

德图的电容式油传感器及其基于需求的设计，可以在热油中进行测量（用户可以免受油炸锅加热带来的危险）

IP65 防护等级适于用自来水清洗

测量无需耗材

借助标定油进行现场校准

人体工学设计确保可靠握持

外观或气味检查不足以验证食用油质量是否仍然良好。使用testo 270食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）的连锁饭店老板仅需在达到关键TPM数值后更换食用油。因此，他们仅需在必要时更换食用油，从而节约了相关成本。

详情产品描述

在合适的时间更换煎炸油并省钱：使用 testo 270，您可以更安全、直观和经济地工作。本煎炸油测量仪是您在油炸作业中的有力助手。通过使用 testo 270 简单地控制油品，可以遵守关键的 TPM 值，并在正确的时间更换油。

使用 testo 270 可以直接在热油中测量，无需在不同的油炸锅中等待。煎炸油测量仪具有许多优点，例如：具有可拆卸，可用于洗碗机清洗的外壳，防碎的油传感器，简单的 3 按钮操作等。

坚固，简单，可舒适地用于厨房

凭借其可靠的测量技术，testo 270 煎炸油测量仪成为油炸锅质量的得力助手，无论是用于餐饮设施、食堂厨房、餐饮、还是用于食品检验、食品质量或生产。

煎炸油测量仪易于操作：您可以提前设置所需的 TPM 极限值，并使用 PIN 保护它们免遭意外更改。在测量过程中，煎炸油检测仪的显示屏可以帮助您：它会闪烁，直到达到稳定的读数。背光灯（红色、黄色、绿色）的显示信号功能可让您快速查看测量结果所在的区域。当然，%TPM 中的精确测量值也可以在显示屏上读取。

testo 270 煎炸油测量仪优势一览

简单：具有 3 级背光警报功能，操作简单明了，采用 Testo 的电容式油传感器，即使不冷却煎炸油测量仪，也可以连续测量热油脂

准确：借助标定油可在测量位置进行校准

耐用：玻璃纤维外壳具有极强的抗冲击性。此外，油传感器嵌入金属托盘中，因此不易破碎。防水设计符合防护等级 IP65，可在自来水下冲洗

安全：通过测量仪的人体工程学设计保护用户免受煎炸油的热影响

清晰：在大显示屏中显示 %TPM，显示屏背光灯颜色（红色、黄色、绿色）准确无误地进行显示的信号功能；测量值显示的保持（Hold）和自动保持（Auto-Hold）功能

产品包含

testo 270 食用油品质检测仪包括标定油，塑料盒，校准协议，培训卡，说明书和电池。

技术数据	
测量原理	PTC-正温度系数热敏电阻
测量范围	*+40 ~ +200 °C*
测量精度	*±1.5 °C*
分辨率	*0.1 °C*
TPM 传感器	
测量范围	*0.0 ~ 40.0 % TPM*
工作条件	
允许湿度	*0 ~ +90 %RH*

重量	255 g
响应时间	约 30 s
尺寸	170 x 50 x 300 mm ((LxWxH))
操作温度	0 ~ +50 ° C
外壳	ABS / ABS-PC 玻璃纤维 10%
防护等级	IP65
产品颜色	白色
授权	CE 2014/30/EU
探针套管长度	175 mm
探针套管末端长度	35 mm
探头杆直径	11 mm
探头头部直径	10 mm
报警特性	上下限值自行设定，三色背光显示 (绿色、橙色、红色)，自动锁定测量最终值
电池类型	1.5V AAA（LR03）
电池使用时间	约25小时 (约500次测量)
显示屏类型	LCD
显示屏尺寸	2行
显示屏背光灯	背光显示
存放温度	-20 ~ +70 ° C
Application temperature	