

德图testo 270食用油品质检测仪

产品名称	德图testo 270食用油品质检测仪
公司名称	北京楚齐科技有限责任公司
价格	5300.00/台
规格参数	品牌:德图 型号:270
公司地址	北京市海淀区文慧园路6号B817室
联系电话	59436228 13911619321

产品详情

德图一级代理供应testo 270食用油品质检测仪

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。
testo 270 食用油品质检测仪

可靠性高、降低成本

食用油的品质直接影响食品的质量和价值。经频繁使用的食用油会导致异味、恶心和不适。但是过早更换食用油，又会导致不必要的经济损失。使用testo 265食用油品质检测仪可检测食用油可使用的最大限度，替您节省开支。

操作简便

测量直接在热油中进行。食用油的品质和温度会在10秒钟内显示于显示器上。当超过用户设定的限值时，会发出LED报警。

创新传感器

testo 270中最重要的部分就是Testo的创新适用于传感器。通过这个传感器，测量直接在热油中进行，这说明品质检测可直接在厨房烹调过程中快速地进行。可一个接一个的测量多个煎锅，无需等待传感器冷却。品质和温度检测的精度通常为2%。

安全特性：报警功能

testo 270所带有的报警功能，具有许多好处。当超过用户设定的限值(如18和24 %TPM)时，LED显示灯会呈现出黄色或红色。通过这个方法，测量工作就显得相当明确，比如，出现黄灯时告知厨房经理更换食用油。

高效又坚固

检测仪在配上保护软套以及可拆卸的探头保护帽后非常坚固耐用。这两个部件可用洗碗机清洗。

优点一览

- 工业厨房、膳食业
- 控制食用油最高利用率。到达限值时更换。
- 避免因超过质量限值而导致的对健康的影响或处罚
- 检测食品
- 快速有效地现场测量，为您省去了高昂的实验室测量费用
- 食品业
- 设定理想的限值

技术数据 - testo 270

探头类型 (测量值) 量程 精度 分辨率

食用油传感器帽(%TPM) 0.5 ... 40 %TPM ± 2.0 %TPM (0.0 ... 0.0 %TPM) ± 0.5 %TPM (0.0 ... 0.0 %TPM)

PTC(温度) 40 ... 210 °C ± 1.5 °C (0.0 ... 0.0 °C) ± 0.5 °C (0.0 ... 0.0 °C)

一、德图一级代理供应testo 270食用油品质检测仪产品优势:

德图的电容式油传感器及其基于需求的设计，使该检测仪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）

IP 65：无需保护盖即可防止水喷射通过采用交通灯指示颜色的高可见性报警背光，提供清晰可见的警报指示耐洗外壳，可在应用场所干净地保存

二、德图一级代理供应testo 270食用油品质检测仪产品描述：

testo 270将使您更可靠、更直观和更高效地工作：该煎炸油品质检测仪将成为您的得力助手，帮助您在油炸过程中实现无懈可击的质量保证。使用testo 270可方便地进行食用油监测，使您查看关键的TPM值，这样可在适当的时机更换食用油。因此，您可以避免不必要的食用油更新，从而节约了相关成本。

1、适用于厨房的可靠、简单和便捷工具

无论在餐馆、商用厨房、餐饮、食品检验还是食品质量保证或生产中，testo 270煎炸油品质检测仪凭借可靠的测量技术均能成为您的得力助手，确保油炸食品的质量。

该食用油品质检测仪易于使用：您可以事先设定必要的TPM限值，使用密码防止意外修改。食用油品质检测仪显示屏将在测量过程中提供协助：它在获得稳定读数前将一直闪烁。该显示屏的交通灯色彩（红黄绿）指示功能可快速检测测量结果范围。当然，也可在显示屏上准确读出%TPM数值。

2、testo 270食用油品质检测仪优点一览

简单：具备简单明了的3级警报背光操作，通过德图的电容式油传感器，无需等待食用油品质检测仪冷却

, 即可进行热油的连续测量

准确：使用标定油在测量场所执行校准

可靠：玻璃钢外壳具有极强的耐冲击性。而且，有传感器集成到金属中，因此可防断裂。达到IP 65防护等级，可防止水喷射，并可在自来水下冲洗

安全：凭借检测仪的人体工程学设计，可防止食用油加热对用户造成的危险 清晰：大显示屏上显示%TPM，并使用交通灯色彩（红黄绿）发出明确信号；用于显示读数的保持和自动保持功能

3、供货范围

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。

三、德图一级代理供应testo 270食用油品质检测仪技术参数：

技术参数

存储温度-20 ... +70 ° C

操作温度0 ... +50 ° C

电池种类2节AAA微电池

电池寿命25 h

尺寸50 x 170 x 300 mm

外壳材料ABS PTC

技术参数

测量范围+40 ... +200 ° C

精度等级 ± 1.5 ° C

分辨力0.1 ° C

TPM(极性组份)

技术参数

测量范围0.0 ... 40.0 %TPM

精度等级 ± 2 %TPM (+40 ... +190 ° C)

分辨力0.5 %TPM (+40 ... +190 ° C) 主要特点：

工业厨房、膳食业

控制食用油最高利用率。到达限值时更换。

避免因超过质量限值而导致的对健康的影响或处罚

检测食品

快速有效地现场测量，为您省去了高昂的实验室测量费用

食品业

设定理想的限值

可靠性高、降低成本

食用油的品质直接影响食品的质量和价值。经频繁使用的食用油会导致异味、恶心和不适。但是过早更换食用油，又会导致不必要的经济损失。使用testo 265食用油品质检测仪可检测食用油可使用的最大限度，替您节省开支。

操作简便

测量直接在热油中进行。食用油的品质和温度会在10秒钟内显示于显示器上。当超过用户设定的限值时，会发出LED报警。

创新传感器

testo 270中最重要的部分就是Testo的创新适用于传感器。通过这个传感器，测量直接在热油中进行，这说明品质检测可直接在厨房烹调过程中快速地进行。可一个接一个的测量多个煎锅，无需等待传感器冷却。品质和温度检测的精度通常为2%。

安全特性：报警功能

testo 265所带有的报警功能，具有许多好处。当超过用户设定的限值(如18和24 %TPM)时，LED显示灯会呈现出黄色或红色。通过这个方法，测量工作就显得相当明确，比如，出现黄灯时告知厨房经理更换食用油。

高效又坚固

检测仪在配上保护软套以及可拆卸的探头保护帽后非常坚固耐用。这两个部件可用洗碗机清洗。