

Basta uno sguardo: Il display a semaforo di testo 270.

Osservare la qualità dell'olio con sguardo critico può essere semplicissimo: con la sua intelligente visualizzazione a semaforo, il tester dell'olio di frittura testo 270 fa chiarezza nella tua cucina e ti aiuta a prendere in modo intuitivo la decisione migliore su quando sostituire l'olio.



Verde* (< 20% TPM):

Verde significa via libera – l'olio di frittura è in condizioni ottimali. Il valore TPM è al di sotto del limite inferiore e puoi stare certo dell'elevata qualità dei tuoi cibi fritti.



Giallo* (20... 23,5% TPM):

Giallo significa attenzione – l'olio si sta avvicinando alla condizione critica. Il valore TPM si colloca in mezzo tra i due valori limite. L'olio va ancora bene, ma è consigliabile sostituirne una parte con olio fresco per mantenere la qualità degli alimenti.



Rosso* (24... 40% TPM):

Rosso significa stop: Un valore TPM al di sopra del limite superiore significa che la qualità dell'olio si è notevolmente deteriorata e che non è più idoneo all'uso.

*I valori limite di qualità preimpostati per i TPM possono essere modificati.

Dettagli del prodotto e informazioni per l'ordine



Tester dell'olio di frittura testo 270

Tester dell'olio di frittura testo 270 con olio di riferimento, valigetta di plastica valigetta, protocollo di collaudo, scheda di formazione, manuale di istruzioni e batterie.

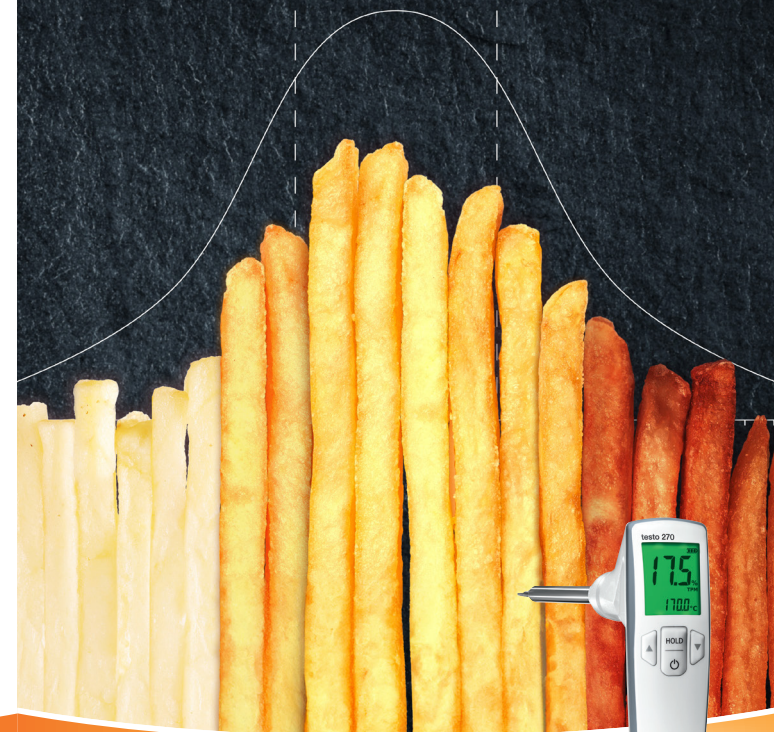
Codice 0563 2750

Conoscenze pratiche per il download: il tuo White Paper dell'olio di frittura.

Trovi tutto quello che c'è da sapere sull'olio di frittura e sull'importanza dei valori TPM in cucina. Il nostro approfondito White Paper ti offre conoscenze pratiche dettagliate – basta scansionare il codice QR e scaricarlo.



2980 xxxv/dz/xx.XXXX. Soggetto a modifiche, anche di carattere tecnico, senza preavviso.



Il successo inizia dalla qualità.

Tecnologia di misura dell'olio di frittura di Testo:
Perché i tuoi clienti meritano solo il meglio.

www.testo.it

Qualità: verificata.
Gusto: garantito.

Che si tratti di patatine dorate o chicken nugget croccanti, la qualità dell'olio di frittura determina il sapore e la soddisfazione di clienti e avventori. Il tester dell'olio di frittura testo 270 è il tuo partner per il controllo qualità della friggitrice: segnala in modo preciso quando bisogna cambiare l'olio, facendoti risparmiare sui costi e mantenendo la qualità degli alimenti.

La perfezione è misurabile.

Il contenuto di TPM (TPM = Total Polar Materials) è un indicatore chiave della qualità dell'olio di frittura. Mostra infatti in che modo la qualità dell'olio si modifica durante l'utilizzo. Con testo 270 puoi stabilire esattamente quando l'olio di frittura esce dall'intervallo ottimale e deve essere sostituito per garantire la qualità elevata degli alimenti.



I tuoi vantaggi in uno sguardo:



Intuitivo:

Indicazione di allarme colorata secondo il principio a semaforo.



Ergonomico:

Operatività sicura e semplificata.



Igienico:

Facile da pulire sotto l'acqua corrente (IP 65).



Efficiente:

Taratura diretta sul posto.



Collaudato:

Certificazione secondo HACCP International, NSF e BVLK.

