

德国德图 testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）

食用油品质检测仪

型号: testo 270



产品描述:

testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）将使您更可靠、更直观和更高效地工作：该食用油品质检测仪（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 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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。

testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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 食用油品质检测仪（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（煎炸油品质检测仪）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。testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）显示屏将在测量过程中提供协助：食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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。

产品优点:

简单：testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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

产品负责人：赵丽 电话：15589812373（同微信）

- 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，testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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 testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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：testo 270 食用油品质检测仪（煎炸油品质检测仪）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
- 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

技术参数：

PTC 技术参数	
测量范围	+40 ~ +200 ° C
测量精度	±1.5 ° C
分辨率	0.1 ° C

TPM – Capacitive 技术参数	
测量范围	0.0 ~ 40.0 % TPM
测量精度	±2 % TPM (+40 ~ +190 ° C)
分辨率	0.5 % TPM (+40 ~ +190 ° C)

技术参数	
外壳	ABS / ABS-PC 玻璃纤维 10%
防护等级	IP65
保修	1 年
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	2 AAA 电池
电池寿命	约 25 小时（约 500 次测量）
直径	50 x 170 x 300 mm

产品负责人：赵丽 电话：15589812373（同微信）

显示屏类型	LCD
显示屏尺寸	2 行
显示屏背光 灯	背光显示
操作温度	0 ~ +50 ° C
存放温度	-20 ~ +70 ° C
重量	255 g
响应时间	约 30 s

标准配置:

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。

