

食用油品质检测仪 testo265

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 265 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。

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 265

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)