

Testo 265 型食用油品质（极性组分）测定仪

产地：德国

仪器概述：

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。

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%。

Testo 265 所具有的报警功能，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。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。

特点：

- 工业厨房、膳食业可以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
- 检测食品时，能快速有效地现场测量，省去了高昂的实验室测量费用
- 食品业可以设定理想的限值

性能参数：

Testo 食用油传感器，帽

测量范围： 0.5~40.0 % TPM

精度： ±2.0 % TPM

分辨率： 0.5 % TPM

PTC(温度)

测量范围： 40.0~210.0℃

精度： ±1.5℃

分辨率： 0.5℃

显示： 2 行 LCD，有报警功能

响应时间： 10s

操作温度： 40.0...210.0 °C

存储温度： -20.0...70.0 °C

电池类型： 1 AAA 微型电池

电池寿命： 30.0 h，大约 600 次测量

体积： 35mm × 302mm × 21mm

重量： 85 g

