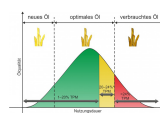


Übersicht

VITO Frittieröltester

Vito

Produktnummer: VITO-OILTESTER



Beschreibung

VITO® Öltester (baugleich testo 270)

Sparen Sie Kosten beim Frittieren oder Fettbacken durch effiziente Nutzung Ihres Frittieröls / Backfetts.

- keine Qualitätseinbussen durch verbrauchtes Öl
- keine unnötigen Kosten durch zu frühen Frittierölwechsel

Mit dem Öltester bestimmen Sie schnell den optimalen Zeitpunkt zum Wechsel des Öls und halten problemlos die gesetzlichen Grenzwerte ein.

- misst Frittierölqualität und Temperatur
- einfach abzulesende Anzeige (Ampelfunktion)
- wirtschaftlicher Öleinsatz
- hohe Produktqualität
- schnelles und zuverlässiges Messergebnis
- leicht zu bedienen und zu reinigen
- robuste Ausführung

Der Frittieröltester ist ein handliches Messgerät zur schnellen Prüfung von Frittierölen. Der TPM-Wert (Total Polar Materials) ermöglicht eine Aussage über die Alterung von Frittierölen durch Hitzeeinwirkung.

Folgende Messaufgaben können durchgeführt werden:

- Temperatur des Frittieröls anzeigen (Indikator für eine korrekte Einstellung des Frittiergerätes/Überprüfung von integrierten Temperaturanzeigen)
- TPM-Wert anzeigen (Indikator für die Alterung des Frittieröls)

Der Sensor arbeitet auf kapazitiver Basis und bestimmt als Messwert den Gesamtanteil polarer Materialien in %. Die freien Fettsäuren, die vor allem zum Beurteilen von unbelasteten Ölen bestimmt werden (Ranzigkeit), können nicht ermittelt werden.

Die Temperatur des zu messenden Frittieröls muss mindestens 40 °C betragen. Die maximale Einsatztemperatur beträgt 200 °C.

Produktinformationen

Technische Daten

Display:	LCD, 2zeilig, mit Beleuchtung
Genauigkeit TPM:	+/- 2%
Genauigkeit Temperatur °C:	+/- 1.5
Stromversorgung:	Batterien 2 x Micro (Typ AAA)
Temperaturbereich °C:	40-200
Breite mm:	50
Tiefe mm:	300
Höhe mm:	170
Gewicht kg:	0.255