

Übersicht

VITO 30 Ersatzfilter, 100 Stk.

Vito

Produktnummer: PFilter30



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.