

Übersicht

Valentine Frittieröltester testo 270

Valentine

Produktnummer: 9053



Beschreibung

Frittieröltester testo 270 – Öl wechseln, wenn es nötig ist, nicht nach Gefühl

Mit dem **testo 270** prüfen Sie die Qualität Ihres Frittieröls in Sekunden direkt in der heissen Fritteuse. Das Gerät misst den Anteil polarer Bestandteile (TPM) – den anerkannten Massstab für die Alterung von Frittieröl. Statt nach Farbe, Geruch oder Kalender wechseln Sie genau dann, wenn das Öl verbraucht ist: nicht zu früh, denn das kostet Geld, und nicht zu spät, denn das kostet Geschmack und ist lebensmittelrechtlich heikel.

Das Wichtigste auf einen Blick

- Messung des TPM-Werts direkt im heissen Öl, Resultat in wenigen Sekunden
- Ampelanzeige grün / orange / rot – auch für Aushilfen sofort verständlich
- Grenzwerte individuell einstellbar
- Robuster Sensor, wasserdichtes Gehäuse, unter fliessendem Wasser zu reinigen
- Passt zu jeder Fritteuse – Valentine TF, The CORE, CORE Smart und Geräte anderer Hersteller

So sparen Sie damit Öl

Viele Betriebe wechseln das Öl, weil es dunkel aussieht – oft ist es dann noch gut. Der Öltester zeigt den tatsächlichen Zustand und macht den Wechselrhythmus messbar. Zusammen mit einer Ölfiltrationspumpe verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Öls deutlich. Wie viel das ausmacht, zeigt unser [Rechenbeispiel zum Ölsparen](#).

Beratung, Lieferung und Service aus Baar

Fragen zum Öltester oder zu Ihren Fritteusen? **041 241 11 01** oder info@chrombox.ch.

[Alle Valentine-Fritteusen und Ratgeber zum Ölsparen](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Zubehör
Schutzklasse:	IP65
Temperaturbereich °C:	40°C – 200°C