

## testo 270 煎炸油品质检测仪

快速检测煎炸油极性组分

现场快速检测煎炸油极性组分(%TPM)及油温

传感器由金属壳保护，防撞击，更坚固

20秒快速显示，并可自动识别测量最终值

可设置2个自由选择的报警极限值

4点LED报警条高亮显示

全封闭防水保护软套，防护等级IP65

标定油实现客户现场自行校准

配置菜单及限值设置，可锁定



testo 270 煎炸油品质检测仪，采用世界最前沿的高精度电极测量技术，可用于测量食用油煎炸过程中的卫生标准中的极性组分含量(%TPM)，评估油品老化变质。便携、精确的特点适于现场监察及快速测量。凭借高精度及良好的稳定性，testo 270 已被全球最知名的食品检验实验室——法国国家实验室认定为甚至超过标准实验室测量方法的快速检测仪器。

testo 270 的核心部件就是新型的电容传感器，该传感器可以直接放入高温食用油中进行检测。同时该仪器使用简单、界面友好，操作仅需3个按键，并且仪器会在20秒内自动识别测量最终值。传感器无需冷却，可以连续检测多个油锅。

透明的保护软套可以很好的保护仪器不受撞击及污垢的影响，防护等级高达IP65，使用更加安全可靠。保护软套可直接在洗碗机内清洗。

## 技术参数 / 附件

### testo 270

testo 270 煎炸油品质检测仪，包括铝质仪器箱，保护软套，皮带拉手，标定油，电池，出厂报告和操作手册。

订货号: 0563 2700



#### 技术参数

测量参数	总极性物质 (%TPM) 温度 (°C / °F)
量程	0.5 ~ 40 %TPM + 40 ~ + 200°C
精度 (±1数位)	± 2.0 %TPM (+ 40 ~ + 190°C) ± 1.5 °C
分辨率	0.5 %TPM 0.5 °C
响应时间 t <sub>99</sub>	20 s
报警功能	4点LED高亮灯(绿;黄;红); 2个限值设置

#### 技术参数

储存温度	- 20 ~ + 70°C
操作温度	0 ~ + 50 °C
尺寸	354 x 50 x 30 mm
重量	164 g
显示屏	LCD 显示屏，带背光显示
电源	2节AA电池
电池寿命	约 25h 连续使用 约 500 次测量
外壳	ABS (白色)

#### 附件

#### 订货号

ISO 标定证书，标定点：3%TPM和24%TPM (50°C时)	0520 0028
testo 270 校准和标定用的标定油 (1 x 100 ml)	0563 2650
testo 270 校准和标定用的标定油 (3 x 100 ml)	0563 2651

**CentralAn 醇安**  
www.open17.com



- 最长保修
- 维护服务协议
- 上门服务
- 提前出租

除了维修，  
我们还提供更多...