

## Kosten sparen und Qualität sichern mit dem **Frittieröl-Tester testo 270.**



Der Anteil von Total Polar Materials (TPM) im Frittieröl ist ein sicherer Indikator für dessen Alter und Qualität. Je nach Land darf er deshalb einen bestimmten Prozentsatz nicht überschreiten. Zwischen 14 – 20 % TPM entwickelt Frittieröl sein bestes Potenzial. Ist das Öl zu alt, weist es einen erhöhten TPM-Wert auf und es wird qualitativ schlechtes Frittiergut produziert. Zudem können gesundheitlich bedenkliche Stoffe darin enthalten sein.

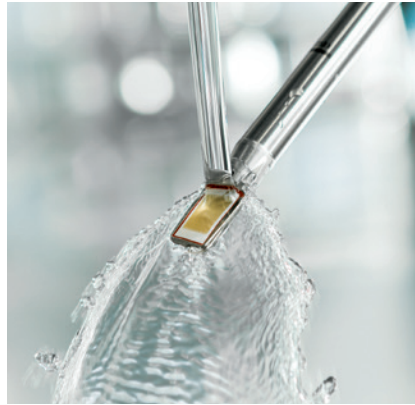
Wenn Sie mit dem Frittieröl-Tester testo 270 regelmäßig den TPM-Wert kontrollieren, profitieren Sie gleich dreifach:

1. Sie erfüllen die gesetzlichen Vorschriften.
2. Sie reduzieren Ihre Ausgaben für Frittieröl um bis zu 20 %.
3. Sie sichern sich zufriedene Kunden durch gleichbleibend hohe Qualität des Frittiergutes.

Wie das genau funktioniert, erfahren Sie auf der nächsten Seite.



Erst messen,



dann den Sensor abwaschen



und anschließend abtrocknen – fertig.

### Die Herausforderung.

Frittieröl regelmäßig zu kontrollieren und in optimaler Qualität einzusetzen, kann eine große Herausforderung darstellen. Zeit spielt dabei eine entscheidende Rolle. Denn die Frittierölqualität regelmäßig im laufenden Betrieb zu kontrollieren, den strengen Arbeitsablauf für die Messung zu unterbrechen, den Mitarbeitern die Handhabung eines Messgerätes zu erklären und bei alledem noch nach den HACCP-Richtlinien zu arbeiten, ist kein leichtes Unterfangen. Deswegen ist es umso wichtiger, dass die Messung effizient durchgeführt werden kann, z. B. indem das Gerät sofort einsatzbereit ist. Außerdem muss jeder Angestellte in der Lage sein, die Messung ohne Vorkenntnisse und intensive Schulung durchführen zu können. Auch eine leichte Reinigung des Messgerätes ist unabdingbar.

### Die Lösung.

Die Messung mit dem Frittieröl-Tester testo 270 ist denkbar einfach: Einschalten, ins heiße Öl eintauchen, messen. Fertig. Das intuitive Messgerät ist nach dem Einschalten sofort einsatzbereit und mit vier selbsterklärenden Tasten bedienbar. Dank des ergonomischen Designs ist die Handhabung komfortabel und sicher. Die TPM-Grenzwerte lassen sich je nach lokaler Gesetzgebung individuell definieren und sind durch eine PIN vor versehentlichem Verstellen gesichert. Sehr hilfreich bei den Messungen ist das große, beleuchtete Display des testo 270. Zum einen blinkt es solange, bis ein stabiler Messwert erreicht wurde. Zum anderen wird der TPM-Gehalt des analysierten Fettes darauf sowohl als Prozentwert als auch über die Hintergrund-Beleuchtung unmissverständlich nach dem Ampelsystem verdeutlicht.

Auf einen Blick erkennt das Personal so den Zustand des Öls und kann entsprechend reagieren, sollte der Austausch fällig sein. Da das Gerät die Schutzklasse IP65 erfüllt, kann es nach der Messung unter fließendem Wasser gereinigt werden. Gleiches gilt für den bruchstark eingebetteten Sensor. Hier empfiehlt sich, zusätzlich noch etwas mildes Spülmittel zu verwenden.

### Die Vorteile.

Der testo 270 Frittieröl-Tester garantiert, dass sich die Qualität des Öls und der darin zubereiteten Speisen immer auf höchstem Niveau bewegt – das sorgt für zufriedene Kunden. Die regelmäßige Messung verhindert zudem, dass Frittieröl zu früh oder zu spät gewechselt wird – das kann Ihren Frittierölverbrauch um bis zu 20 % reduzieren und so Kosten sparen.

#### Eine Beispielrechnung:

Verbrauch pro Monat:	1.000 L
Kosten pro Liter Öl:	0.70 €
<b>20 % Kosteneinsparung pro Jahr:</b>	<b>1.680 €</b>

### Mehr Infos.

Ausführliche Informationen und Antworten auf Ihre Fragen rund um Frittierölqualität und testo 270 erhalten Sie von unseren Experten unter 07653 681-700 oder unter [www.testo.de](http://www.testo.de)



Zertifiziert nach HACCP International und NSF International.

Testo SE & Co. KGaA  
Testo-Straße 1, 79853 Lenzkirch  
Telefon +49 7653 681-700  
Telefax +49 7653 681-701  
[vertrieb@testo.de](mailto:vertrieb@testo.de)