

# 食用油テスター

testo 270

TPM（極性化合物）でフライ油の劣化度を数値化

しきい値を設定して3色のアラームディスプレイで油の品質をわかりやすく表示

流水で洗浄可能（防塵・防水 IP65）

手動ホールド&自動ホールドで測定値を固定表示

基準オイルを用いて現場での校正・調整が可能

HACCP International 認証製品



testo 270 はフライ油の品質を簡単に測定できる食用油テスターです。フライ油中の酸性化合物の成分比率(TPM値)を測定することで、油の劣化度を確認できます。油が劣化しているとTPM値は高くなり、品質の低い食品が製造されてしまいます。また劣化した油には健康に害を及ぼす物質が含まれている可能性があります。testo 270 で定期的に測定することにより予防することができます。これに加え、食用油を必要以上に早く交換することも防止できます。無駄な油の廃棄の削減により、食用油の消費量を最大20%削減することもできます。

testo270は、人間工学に基づいて安全に配慮された設計で、測定中に手が高温の油に直接さらされるのを防ぎます。酸性化合物の成分比率によって変化するカラーバックライト付きディスプレイが、フライ油の品質のアラームの役割を果たします。鮮度が高い場合は緑、交換時期が近い場合はオレンジ、交換時期を赤、というように油の品質に関するルールに従ってしきい値を設定してアラーム表示させることができます。しきい値の設定はPINコードでロックして、管理者以外の使用者が不用意に変更できなくすることも可能です。

## テクニカルデータ/ アクセサリ

### testo 270

testo 270 本体、  
校正用基準オイル、専用ケース、  
単4乾電池×2、出荷検査書



型番：0563 2750

### センサ

センサタイプ	静電容量式センサ (TPM)	PTC サーミスタ(温度)
測定範囲	0.0 ~ 40.0 %TPM	+40 ~ +200 °C
精度 ±1 digit	±2 %TPM (+40 ~ +190 °C)* *代表値 (周囲温度25°C時)	±1.5 °C
分解能	0.5 %TPM	0.1 °C

### 一般テクニカルデータ

食用油の動作温度	+40 ~ +200 °C
保管温度	-20 ~ +70 °C
動作温度	0 ~ +50 °C
寸法	50 x 170 x 300 mm
質量	255 g
ディスプレイ	LCD、2ライン、バックライト
バッテリー	単4型アルカリ乾電池 (LR03, 1.5V x 2)
バッテリー寿命	連続使用 約 25時間 (測定回数: 約500回)
ハウジング	ABS / ABS-PC ファイバークラス 10%
応答速度	約 30 秒
保護等級	IP65
校正	校正用基準オイルを用いて現場校正
アラーム機能	しきい値は自由に設定可能、視覚アラーム ディスプレイ (緑、オレンジ、赤)、測定終了まで測定値とディスプレイ表示を固定 (自動ホールド機能)

### アクセサリ

	型番
testo 270 保管ケース	0516 7301
校正用基準オイル (1 x 100 ml)	0554 2650
ISO 校正証明書	お問い合わせください

\*本カタログの内容は、予告なく変更される場合があります。

株式会社テストー [www.testo.com](http://www.testo.com)

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-2-15 パレアナビル7F

●セールス TEL.045-476-2288 FAX.045-476-2277  
●サービスセンター (修理・校正) TEL.045-476-2266 FAX.045-393-1863

☎ヘルプデスク TEL.045-476-2547

ホームページ <http://www.testo.com> e-mail [info@testo.co.jp](mailto:info@testo.co.jp)