**Med testo 270 lanserar Testo den nya generationen av sin beprövade matoljetestare på marknaden. Den möjliggör att kvaliteten på matolja kan fastställas ännu snabbare och säkrare. Detta säkerställer kvaliteten i friterad mat, och minskar utgifterna för matolja med upp till 20 %.**

Med frityroljemätaren testo 270 kan man enkelt, snabbt och säkert mäta kvaliteten på frityroljan. Instrumentet mäter halten av "Totalt polärt material" (TPM) i oljan och visar resultatet i procent. Om oljan har åldrats indikeras ett ökat TPM-värde. Konsekvensen blir att de friterade varornas kvalitet försämras, dessutom kan oljan innehålla potentiellt hälsoskadliga substanser. Regelbunden mätning med testo 270 kan förhindra detta. Tack vare mätinstrumentet undviker man också att frityroljan byts ut för tidigt. Det minskar förbrukningen av frityrolja med upp till 20 %.

**Tillförlitlighet i det dagliga arbetet**

Styrkan i givarröret har förbättrats avsevärt jämfört med föregående modell. Utöver detta har den nya frityroljemätaren en robustare anslutning mellan instrumenthuset och givarröret med sensorn. Mätinstrumentet uppfyller skyddsklass IP65 även utan skyddsfodralet, rengöring under rinnande vatten är inget problem - idealisk för användning i t.ex. snabbmatsrestauranger.

En av de stora förändringarna med nya testo 270 är dess ergonomiska design. Fördelen med det nya greppet är att handen hålls längre från oljan och därigenom blir arbetet säkrare.

Förutom oljans kvalitet så mäter även instrumentet temperaturen på frityroljan.

**Mer intuitiv tack vare trafikljussystem**

Det nya instrumentet har en betydligt större display vilket förenklar avläsningen av temperatur och TPM-värden. Tydliga larm med olika färger på bakgrundsbelysningen gör det ännu enklare att utvärdera kvaliteten på matoljan: Grönt betyder att TPM-innehållet är under det inställda gränsvärdet, blir den orange är det nära och när displayen tänds röd har gränsvärdet överskridits.

**Minskade kostnader**

Omfattande praktiska tester har visat att regelbunden mätning med testo 270 reducerar förbrukningen av matolja med upp till 20 %.

Ytterligare information kan hittas på www.nordtec.se

**Testo AG / Nordtec Instrument AB**

Testo är en av världens största tillverkare av mätinstrument och har dotterbolag och återförsäljare i mer än 60 länder. Huvudkontoret är beläget i Lenzkirch i södra Tyskland, där alla viktiga funktioner finns som t.ex forskning, produktutveckling m.m.  
  
Nordtec är Testo's representant i Sverige sedan 40 år och har en mycket fördjupad kunskap över hela produktsortimentet. Nordtec är därför en komplett plattform som lokalt svarar på alla de behov av rådgivning, produktansvar, service m.m. som krävs för professionella inköp.