



• Novo Analisador de Qualidade do Óleo Testo 265

Prezado (a) Cliente Testo,



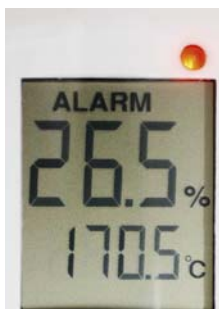
A Testo desenvolveu um instrumento, compacto, prático e muito eficaz para medição da qualidade do óleo utilizado em cozinhas industriais, ou estabelecimentos que necessitam de controle rigoroso da qualidade de seu produto final.

Por que medir a qualidade do óleo?

Para proteger a imagem do restaurante, mantendo a alta qualidade e padronização do alimento frito, com sabor agradável;

Para proteger a saúde do consumidor, prevenindo que o alimento passe por fritura em a óleo passado;

Economia de dinheiro prevenindo que óleos, ainda em bom estado para uso, sejam descartados;



O **Testo 265** possui sensor que pode ser imerso diretamente em óleo quente, (**+40 a +210°C**), onde após 25 a 30 seg. o instrumento indica em um led o status da qualidade do óleo utilizado.

Verde = Óleo fresco

Amarelo = Alerta para troca

Vermelho = Deverá ser trocado logo

Os dois limites de valores (**verde para amarelo e amarelo para vermelho**) podem ser ajustados pelo usuário.

O seu **display em duas linhas**, oferece, ao mesmo tempo, a visualização do estado de componentes polares do óleo (qualidade em %) na parte superior, e a temperatura atual do óleo logo abaixo.

O instrumento não necessita de um ajuste para cada tipo de óleo, isto significa que pode ser inserido em qualquer tipo de óleo, exceto os de origem animal. Seu **TopSafe** ajuda a manter o instrumento limpo, além de ser resistente ao calor, pode ser lavado em água corrente, bem como em lavador de louças.



Não hesite em nos contatar. Lembre-se sempre da alta tecnologia alemã dos produtos Testo. Queremos garantir à sua empresa altos padrões de qualidade e valorizar o seu lado profissional, ao escolher uma marca que não lhe deixa na mão.