

Kosten sparen und Qualität sichern mit dem Frittieröl-Messgerät testo 270.



Die regelmäßige Kontrolle von Frittieröl ist in vielen Ländern gesetzlich vorgeschrieben. Der Gehalt an polaren Anteilen (TPM – Total Polar Materials) darf einen bestimmten Prozentsatz nicht überschreiten. Die polaren Anteile geben Aufschluss über das Alter und die Qualität des Öls. Ist es alt, weist es einen erhöhten TPM-Wert auf. In der Folge wird qualitativ schlechtes Frittiergut produziert und es können zudem gesundheitlich bedenkliche Stoffe enthalten sein. Zwischen 14 und 20 Prozent TPM entwickelt Frittieröl sein bestes Potenzial.

Wenn Sie mit dem Frittieröltester 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 für viele Betriebe eine große Herausforderung darstellen. Der Zeitfaktor spielt dabei eine entscheidende Rolle. Denn im laufenden Betrieb regelmäßig die Frittierölqualität zu kontrollieren, den strengen Arbeitsablauf für die Messung zu unterbrechen, den Mitarbeitern die Handhabung eines Messgerätes zu erklären und bei alledem noch gleichzeitig hygienisch nach den HACCP-Richtlinien zu arbeiten, ist kein leichtes Unterfangen. Da kommt es darauf an, 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 bei der Hygiene können niemals Kompromisse gemacht werden. Das Messinstrument muss deshalb leicht zu reinigen sein.

Die Lösung.

Die Messung mit dem testo 270 folgt einem einfachen Prinzip: Einschalten, einfach ins heiße Öl eintauchen, messen, fertig! Der Tester ist nach dem Einschalten sofort einsatzbereit und mit drei selbsterklärenden Tasten bedienbar. Die Grenzwerte des TPM-Wertes lassen sich individuell nach eigenen Qualitätsansprüchen definieren. Sehr hilfreich ist die Auto-Hold-Funktion, die anzeigt, sobald der Messwert stabil ist. Jetzt wird der TPM-Gehalt des analysierten Fettes gleich zwei Mal dargestellt: zum einen als Prozentwert auf einem sehr gut ablesbaren, beleuchteten Display, zum anderen über einen Alarm-Balken, der die Qualität des Öls nach dem Ampel-Prinzip anzeigt.

Auf einen Blick erkennt das Personal nun den Zustand des Öls und kann entsprechend reagieren, sollte der Austausch fällig sein. Nach der Messung des Öls wird einfach die Schutzhülle „TopSafe“ abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt. Der bruch sicher eingebettete Sensor kann unter fließendem Wasser mit mildem Spülmittel vom Öl befreit werden.

Die Vorteile.

Das testo 270 Frittieröl-Messgerät 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 €
20 % Kosteneinsparung pro Jahr:	1.680 €