We measure it. testo

Экономия расходов и обеспечение качества с новым тестером фритюрного масла testo 270

Содержание общего количества полярных веществ (TPM) в масле для фритюра является безошибочным индикатором старения и, следовательно, качества масла. Именно по этой причине оно не может превышать определенный процент, законодательно устанавливаемый в каждой стране. Согласно ГОСТ Р 54607.3-2014, содержание полярных веществ во фритюрном жире, пригодном для жарки, должно быть в диапазоне от 10% до 18%. При содержании полярных веществ свыше 20% фритюрный жир считается непригодным для дальнейшего использования.

Если масло слишком старое, значение TPM у него повышенное, а качество продукции, обжаренной на нем, довольно низкое. К тому же, в таком масле могут содержаться вещества, представляющие угрозу для здоровья.

При использовании тестера масла для фритюра testo 270 для проведения регулярных проверок значения TPM Вы получаете тройную выгоду:

1. Соответствие законодательным нормам;
2. Сокращение расходов на масло для фритюра вплоть до 20%;
3. Постоянно высокое качество обжаренной во фритюре продукции гарантирует отличный вкус и, как следствие, удовлетворенность потребителя.

На следующей странице Вы узнаете, как этого достичь.

Сначала измеряем.

Затем ополаскиваем сенсор.

И наконец, вытираем насухо – готово!

Сложная задача

Регулярная проверка масла для фритюра и постоянное поддержание его качества на оптимальном уровне может оказаться непростой задачей. Здесь ключевую роль играет время. Регулярные проверки качества масла в процессе работы предприятия, прерывание рабочих процессов с целью проведения измерений, объяснение технологии работы с прибором персоналу и при этом постоянное соблюдение директив HACCP – не самое простое дело. Исходя из вышесказанного, наиболее важным требованием к прибору является эффективность измерений, иными словами, измерительный прибор всегда должен быть в эксплуатационной готовности. Кроме того, любой сотрудник предприятия должен уметь осуществлять измерения без дополнительной подготовки и наличия определенных знаний. Неотъемлемой характеристикой также является легкость очистки прибора.

Решение

Процесс измерения с помощью тестера масла для фритюра testo 270 исключительно прост. Включаете, погружаете сенсор в горячее масло, измеряете. Готово. Данный измерительный прибор с интуитивным управлением готов к работе сразу же после включения, и все необходимые действия осуществляются с помощью четырех кнопок, назначение которых понятно любому пользователю. Эргономичный дизайн корпуса делает управление прибором удобным и безопасным. Предельные значения TPM можно определить индивидуально согласно действующему в Вашей стране законодательству. Несанкционированное внесение изменений в настройки исключено благодаря наличию PIN-кода. Большой дисплей с подсветкой существенно упрощает процесс измерения. Во-первых, дисплей горит до тех пор, пока не будет получено стабильное значение. Во-вторых, содержание TPM в масле для фритюра отображается не только в виде процентного соотношения на дисплее, но и сопровождается цветной подсветкой, работающей по принципу светофора. Таким образом, сотрудник может определить качество масла одним взглядом на прибор и в случае необходимости без промедления заменить масло. Поскольку прибор соответствует классу защиты IP65, после измерений его можно мыть под проточной водой. То же касается и прочного встроенного сенсора. Для очищения прибора и зонда рекомендуется использовать мягкие моющие средства.

Преимущества

Тестер масла для фритюра testo 270 гарантирует высочайшее качество масла и приготовленной в нем пищи, обеспечивая удовлетворенность потребителей. Регулярные измерения исключают несвоевременную замену масла (раньше или позже требуемого срока), таким образом позволяя сократить расход масла вплоть до 20%, а значит, уменьшить затраты.

Пример расчета:	
Потребление в месяц:	1000 л
Стоимость литра масла:	0,70 €
Экономия расходов 20% в год:	**1680 €**

Подробнее

Более подробную информацию и ответы на все Ваши вопросы о качестве масла для фритюра и приборе testo 270 Вы можете получить на сайте www.testo.ru.

Российское отделение Testo AG – ООО “Тэсто Рус”
115054, Москва,
Большой Строченовский пер., д.23В, стр.1
Телефон: +7 (495) 221-62-13
Факс: +7 (495) 221-62-16
E-mail: info@testo.ru
http://www.testo.ru

098X XXXXX/msp/I/10.2014 – Подлежит изменению без уведомления.