

# Tester Bluetooth per olio di frittura

**testo 270 BT - Garantisce la qualità dell'olio di frittura e permette di ridurre i costi**

Determinazione oggettiva, rapida e affidabile della qualità dell'olio in loco e documentazione completa tramite testo Smart App

Misurazioni possibili con o senza App. Il programma per la misura dell'olio di frittura dell'App ti aiuta nella misurazione e garantisce una documentazione digitale senza errori

La misurazione può essere effettuata direttamente nell'olio caldo

Monitoraggio dei dati di misura: esportazione di dati CSV o report professionali in formato PDF (incl. funzione di firma e commento) per soddisfare i requisiti normativi e avere garanzia di qualità interna

Taratura in loco utilizzando l'olio di riferimento, tramite l'app testo Smart\*



Bluetooth 5.0 + App

testo Smart App download gratuito



Il nuovo tester per olio di frittura testo 270 BT consente un monitoraggio ancora più semplice, rapido e affidabile della qualità dell'olio di frittura grazie alla sua connessione alla testo Smart App.

Con questa nuova versione, puoi tenere d'occhio ancora meglio i valori TPM del tuo olio di frittura e visualizzare e analizzare tutti i dati rilevanti direttamente sul tuo smartphone.

testo 270 BT misura in modo affidabile i "Total Polar Materials" (TPM) nell'olio di frittura e li visualizza in percentuale. Grazie alla nuova connessione con l'app, puoi trasferire senza problemi i risultati delle tue misurazioni sullo smartphone o sul tablet e garantire una documentazione digitale e senza errori. Ricevi avvisi immediati in base alle tue misurazioni dei TPM per ottimizzare la qualità del tuo olio di frittura. L'illuminazione diversificata del display\* indica chiaramente le condizioni

dell'olio: verde per un sano contenuto di TPM, arancione per un valore critico e rosso per valori limite superati. Definisci singoli valori limite TPM e proteggi le configurazioni dello strumento con un PIN per evitare modifiche accidentali.

testo 270 BT mantiene le sue comprovate caratteristiche: il design ergonomico, che ti protegge dal contatto diretto con l'olio di frittura caldo, la lavorazione robusta, la facile pulizia sotto l'acqua corrente (classe di protezione IP65) e l'opzione di auto-calibrazione\*. Ottimizza i tuoi processi di frittura con il nuovo testo 270 BT e rendi ancora più facile monitorare e mantenere un'elevata qualità del tuo prodotto riducendo al contempo il consumo di olio.

## Dati tecnici/accessori

**testo 270 BT**

Tester per olio di frittura testo 270 BT con Bluetooth, valigetta, olio di riferimento, guida rapida, manuale di istruzioni, training card, protocollo di collaudo e batterie

Codice 0563 2770




**testo Smart App**

- **EFFICIENTE:** Rapida documentazione, completa e senza errori, di tutti i risultati di misura
- **AFFIDABILE:** Archiviazione dei valori misurati con tracciabilità precisa per periodi definiti e reporting professionale in formato pdf
- **INTUITIVA:** funzionamento intuitivo e semplice, anche per personale meno esperto




Scarica subito testo Smart App e scopri tutti i vantaggi!



Kit	Codice
Kit BT per la temperatura dell'olio di frittura	0563 0102



**Tipo di sensore**      **Sensore capacitivo testo (%TPM); PTC (°C)**

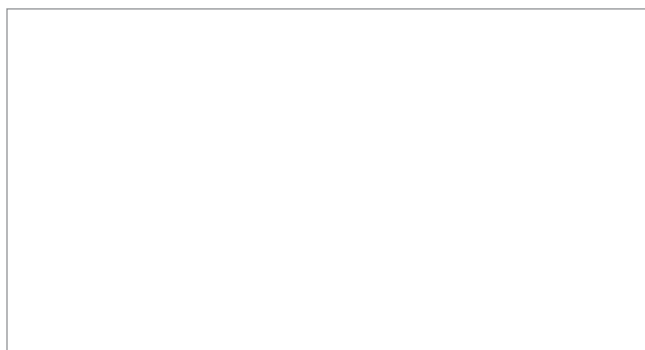
Campo di misura	0,0... 40,0 %TPM +40... +200 °C
Precisione ±1 cifra	± 2 %TPM (+40... +190 °C)* ±1,5 °C *(media, si riferisce a un riferimento interno Testo, a temperatura ambiente 25 °C)
Risoluzione	0,5 %TPM 0,1 °C

**Dati tecnici generali**

App (Android/iOS)	Può essere usato con o senza testo Smart App
Conformità	HACCP, NSF
Temperatura di lavoro dell'olio di frittura	+40... +200 °C
Temp. di stoccaggio	-20... +60 °C
Temperatura di lavoro	0... +50 °C
Dimensioni	50 x 170 x 300 mm
Peso	255 g
Display	LCD, 2-linee, retroilluminato (verde/arancione/rosso)*, opzionale: testo Smart App
Tipo batteria	2 batterie AAA
Durata batteria	Bluetooth disattivato: circa 25 h in continuo (corrispondono a circa 500 misurazioni) Bluetooth attivato: circa 20 h in continuo (corrispondono a circa 400 misurazioni)
Materiale custodia	ABS / ABS-PC fibra di vetro 10%
Tempo di risposta	circa 30 sec
Classe di protezione	IP65
Tarabilità	Taratura sul posto con olio di riferimento ISO taratura mediante TIS
Allarme acustico	Valore TPM superiore e inferiore regolabile, allarme visivo tramite display a 3 colori retroilluminato (verde, arancione, rosso), i valori sul display lampeggiano fino al completamento della misurazione (Auto Hold)

\*La funzione aggiuntiva è disponibile solo dopo aver effettuato il login all'app

Accessori per lo strumento di misura	Codice
Valigetta di trasporto per testo 270 BT	0516 7301
Olio di riferimento per la taratura e la calibrazione del tester per l'olio di frittura testo 270 BT (1 x 100 ml)	0554 2650
Certificato di taratura ISO/Analisi; punti di taratura ca. 3 %TPM e ca. 24 %TPM a 50 °C	0520 0028



# Testo 270 BT

Utilizzo e calibrazione

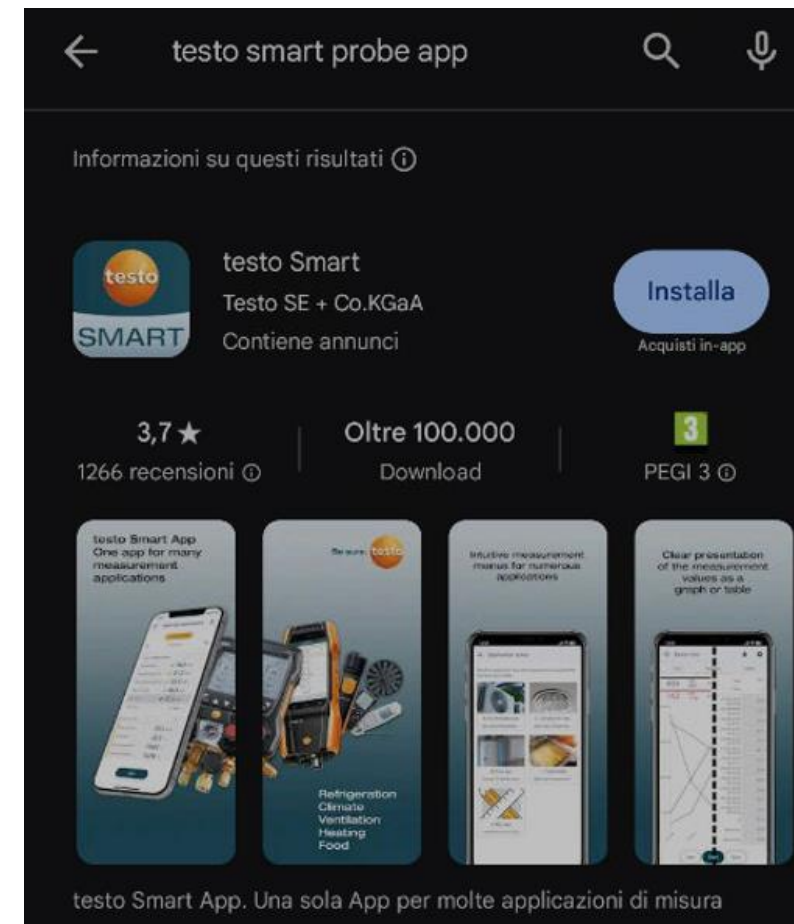


Il nuovo **Testo 270 – BT** registra i dati, crea reportistica ed è calibrabile tramite APP.

E' possibile utilizzare lo strumento in sola modalità di lettura.



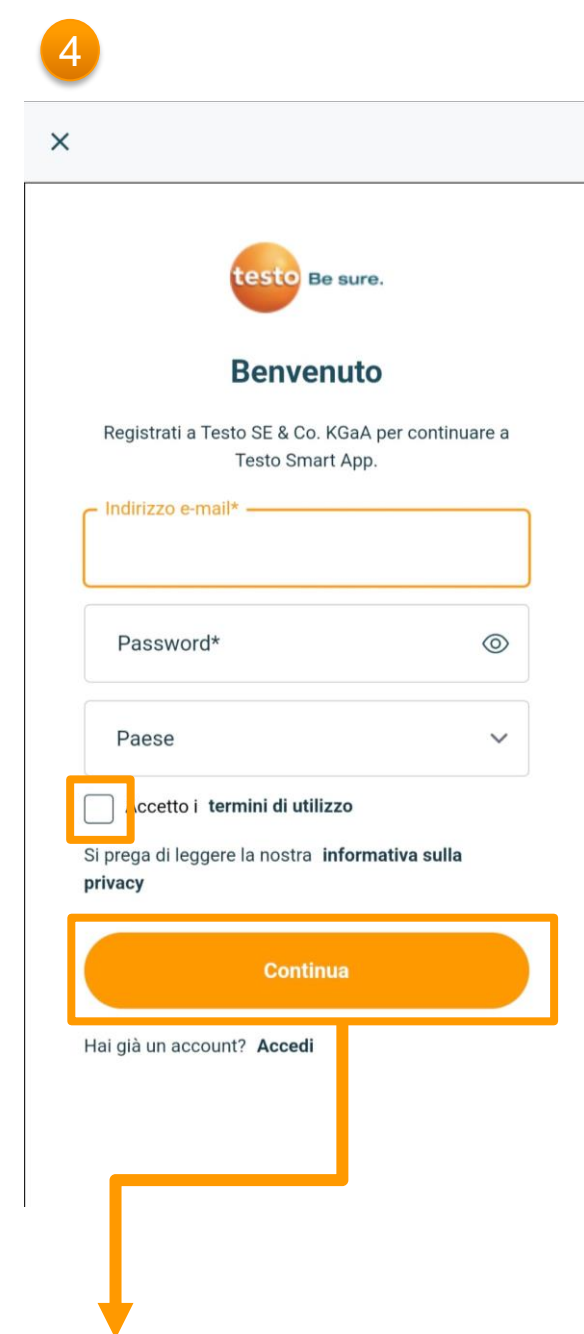
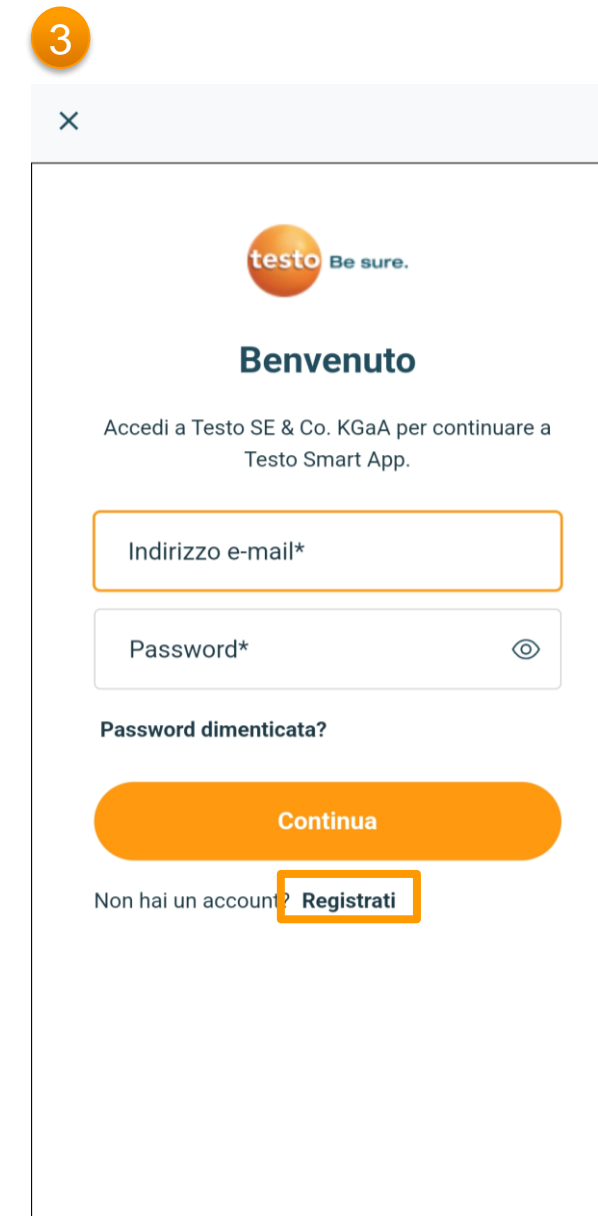
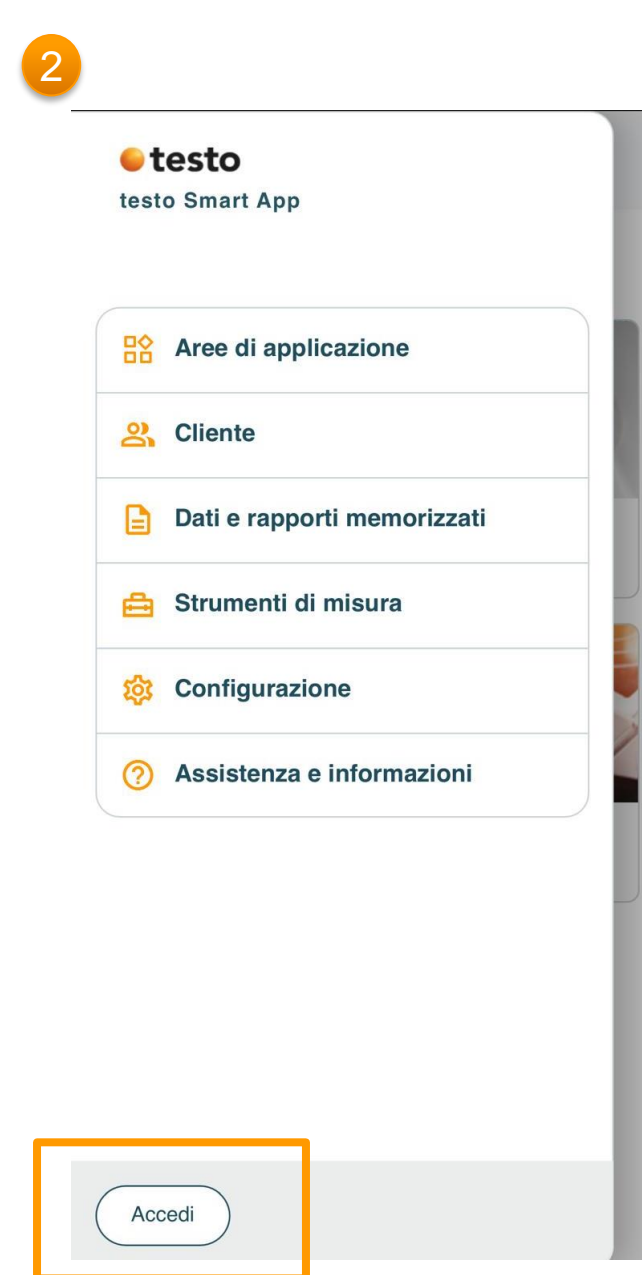
La nuova APP è disponibile sia per Android che iOS



**Al primo utilizzo è necessario** dare il consenso per l'accesso a dispositivi nelle vicinanze, ai fini di poter far collegare lo strumento all'applicazione.

## Creare il proprio account per:

- Registrazione delle misurazioni
- Calibrazione dello strumento
- Creazione reportistica



Cliccando su continua verrà inviata una mail di conferma all'indirizzo utilizzato



## Conferma il tuo indirizzo email

Grazie per esserti registrato! Ti abbiamo inviato un'e-mail per verificare il tuo indirizzo e-mail e attivare il tuo account. Il link è valido per 72 ore.

Non hai ricevuto una e-mail? [clicca qui](#)

Hai già attivato il tuo account o vuoi accedere con un account diverso?

[Registrazione](#)

6



## Grazie per l'iscrizione!

È stata appena richiesta una registrazione (28 novembre 2024 14:40) per l'indirizzo e-mail {user.email}. Per attivare l'account e confermare l'indirizzo e-mail, cliccare su "Attiva account".

[Attivare l'account](#)

Se il pulsante non funziona, utilizzate il seguente link:  
<https://testo.eu.auth0.com/u/email-verification?ticket=vuyt9vNOPxgDruRcsGA4Xczo4frHI-ikg#>

7



## E-mail verificata

L'indirizzo e-mail è stato verificato correttamente.

[Torna a Testo Smart App](#)

[Effettuare il login](#)

Dalla schermata **Home** deve essere scelto il campo di applicazione prima di accedere a tutte le funzionalità:

Selezionare Sicurezza alimentare





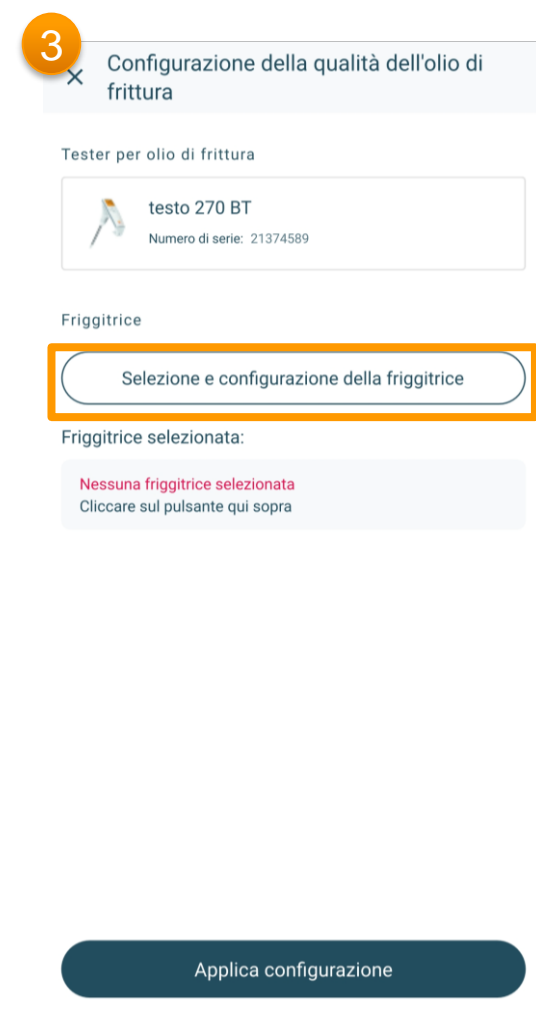
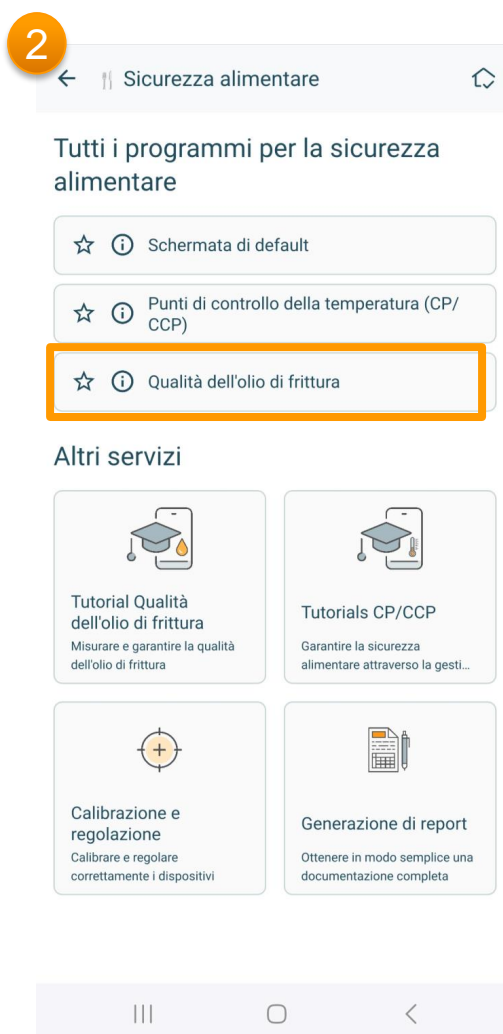
# Configurazione friggitrici



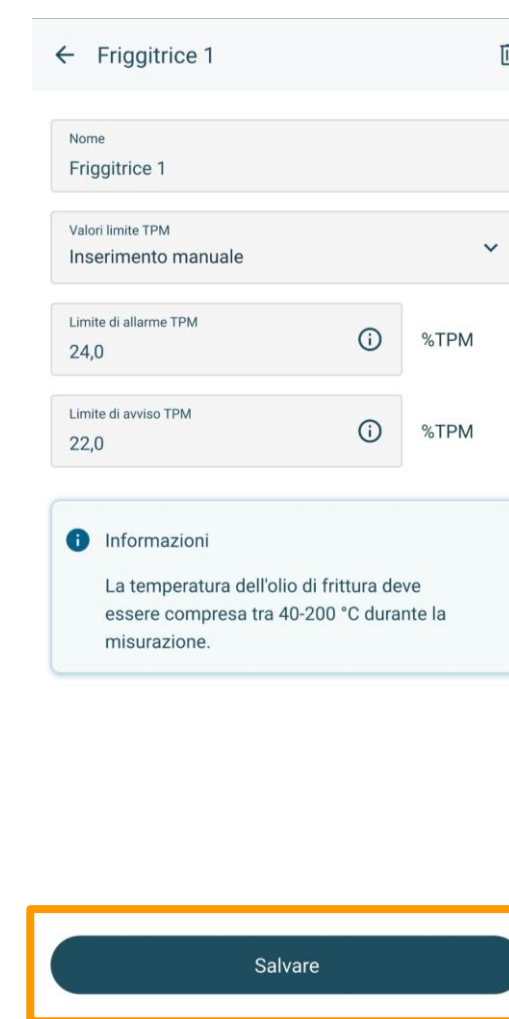
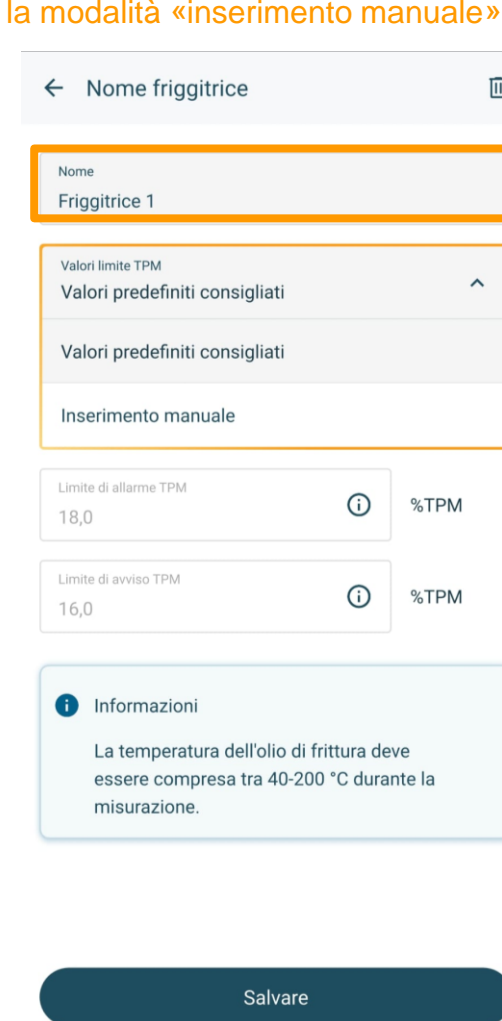


## Configurare la Friggitrice

- 1 Accedi a Smart App
- 2 Selezionare «Qualità dell'olio di frittura»
- 3 Cliccare «Selezione e configurazione della friggitrice»
- 4 Cliccare aggiungi friggitrice
- 5 Inserire i dati richiesti\* e salvare



\* È possibile utilizzare i limiti di TPM consigliati o inserirli personalizzati tramite la modalità «inserimento manuale»





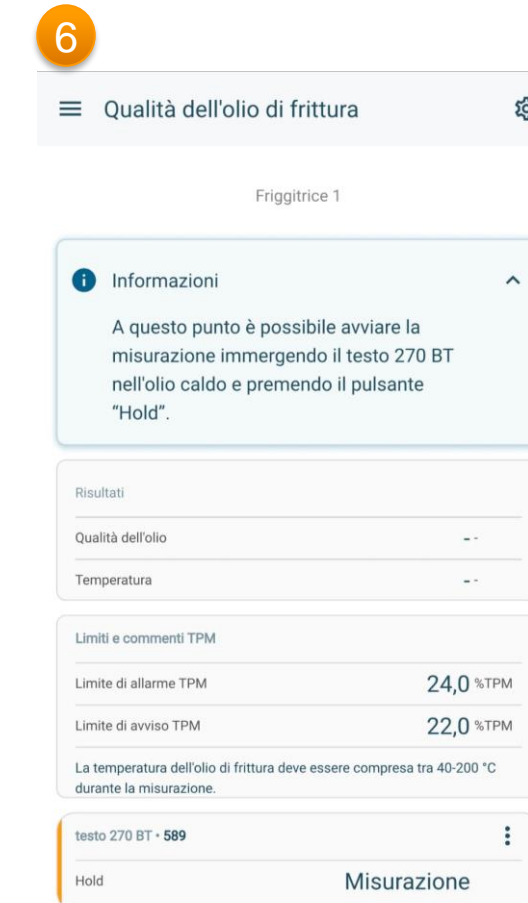
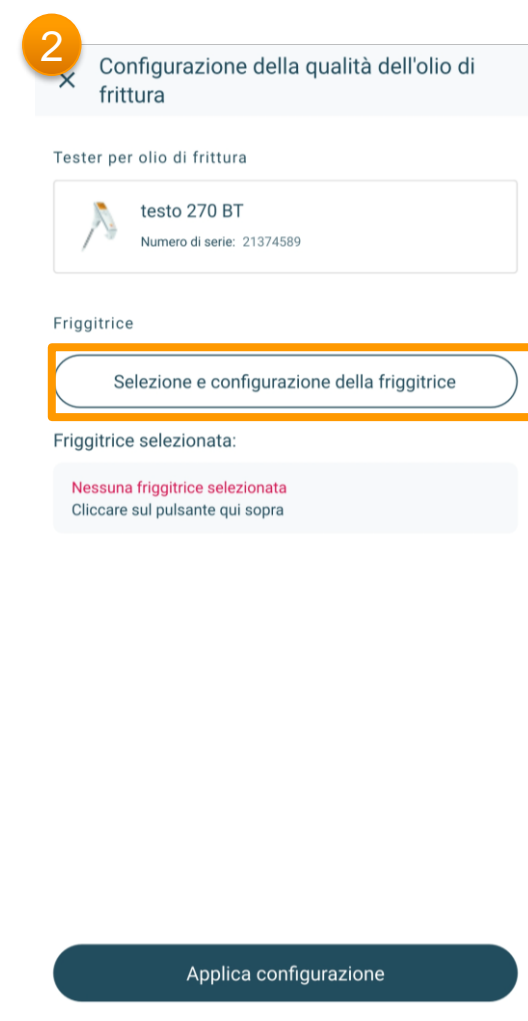
# Misurazione dei TPM e della temperatura



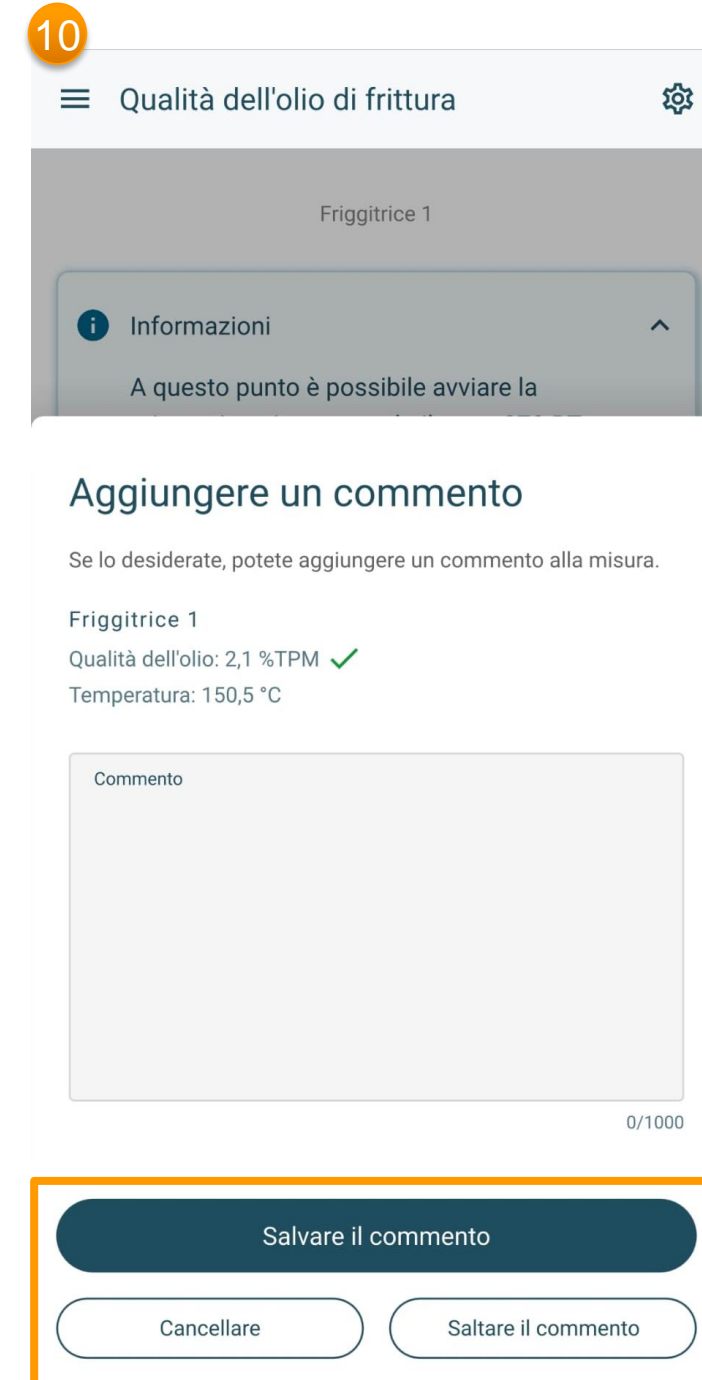
## Selezionare la Friggitrice da verificare

- 1 Selezionare Qualità dell'olio di frittura
- 2 Cliccare «Selezione e configurazione della friggitrice»
- 3 Selezionare la friggitrice da verificare
- 4 Cliccare «Accettare»

- 5 Cliccare «applica configurazione»
- 6 Eseguire la misurazione



- 7 Premere il tasto HOLD così che la misurazione venga inviata in automatico
- 8 A misurazione avvenuta selezionare «Chiudere»
- 9 È possibile aggiungere la firma per certificare la misurazione
- 10 È possibile aggiungere dei commenti
- 11 Cliccare «Termina»





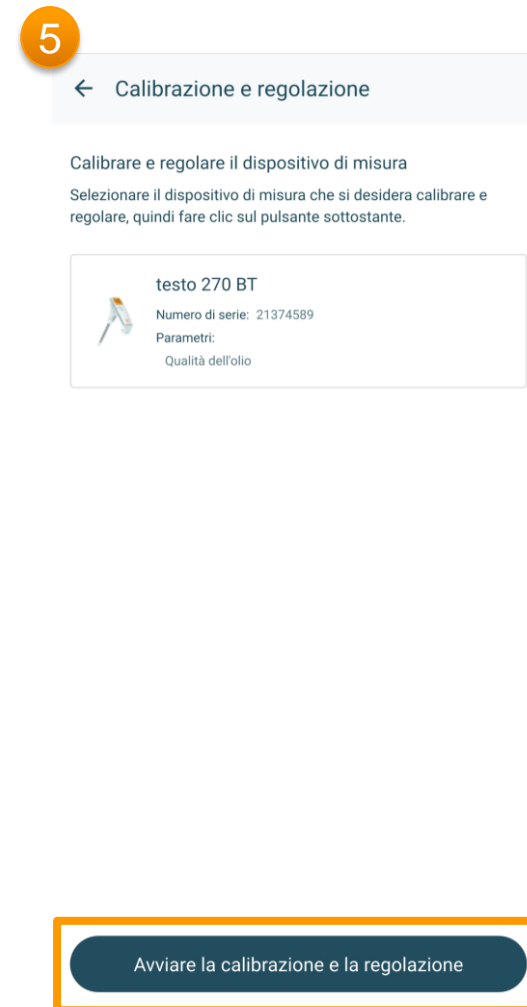
# Calibrazione dello strumento



Per poter calibrare lo strumento:

- 1 Accedere all'app
- 2 Selezionare il campo applicativo «Sicurezza alimentare»
- 3 Cliccare «calibrazione e registrazione»
- 4 Accendere lo strumento ed associarlo all'app
- 5 Cliccare «Avviare la calibrazione e la regolazione»

- 6 Cliccare «Regolazione del sensore dell'olio di frittura»



- 7 Scaldare l'olio di riferimento a bagno maria ad almeno 50°C e cliccare «avanti»
- 8 Inserire i valori richiesti
- 9 Inserire la sonda nel l'olio di riferimento ed effettuare la misurazione
- 10 Accettare il valore misurato
- 11 Cliccare «Regolazione del sensore»

7

← Regolazione del sensore dell'olio di frittura

Preparare

Si prega di utilizzare solo l'olio di riferimento originale di Testo. Prima della calibrazione, si prega di pulire la sonda e di riscaldare l'olio di riferimento in acqua calda a circa 50°C.



Avanti

8

← Regolazione del sensore dell'olio di frittura

Valore dell'olio di riferimento Testo %TPM

Valore minimo: 0,0 %TPM

Valore misurato %TPM

Valore minimo: 0,0 %TPM

Temperatura misurata °C

Valore minimo: 0,0 °C

AVVIA MISURA

Valori di regolazione

Valore di offset %TPM

XXX

MODIFICA

Regolazione del sensore

10

← Regolazione del sensore dell'olio di frittura

Valore dell'olio di riferimento Testo %TPM

7,0

Valore misurato %TPM

6,7

Temperatura misurata °C

53,9

AVVIA MISURA

Valori di regolazione

Valore di offset %TPM

1,5

MODIFICA

11

Regolazione del sensore

← Regolazione del sensore dell'olio di frittura

Valore di offset

1,5

RESET

Regolazione del sensore dell'olio di frittura



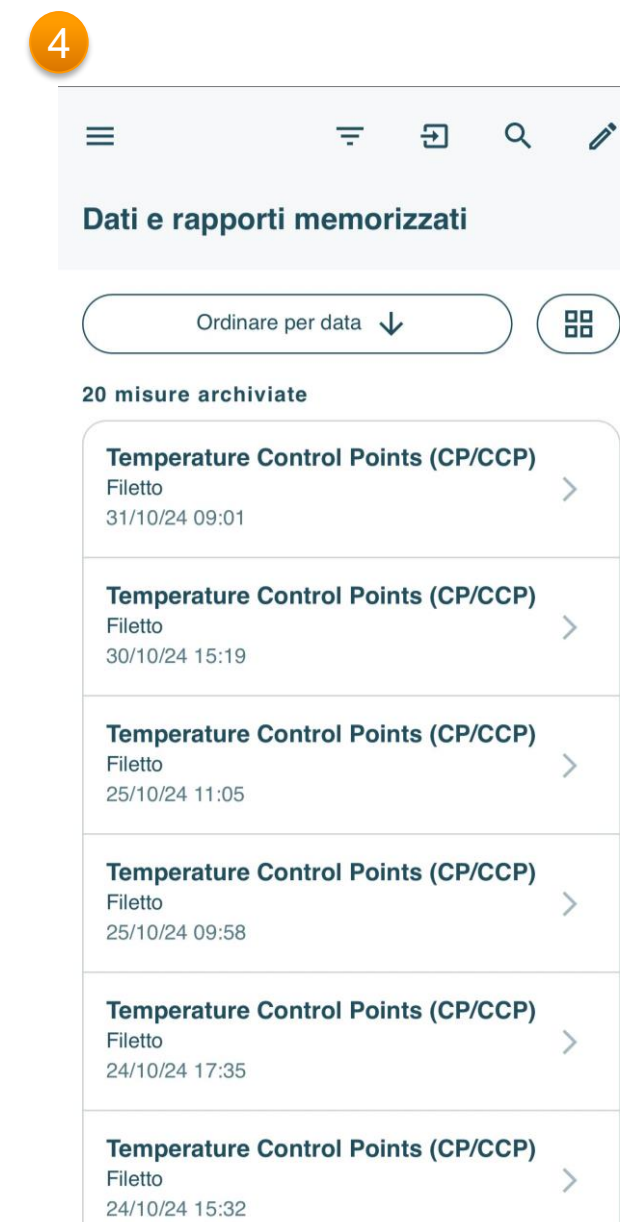
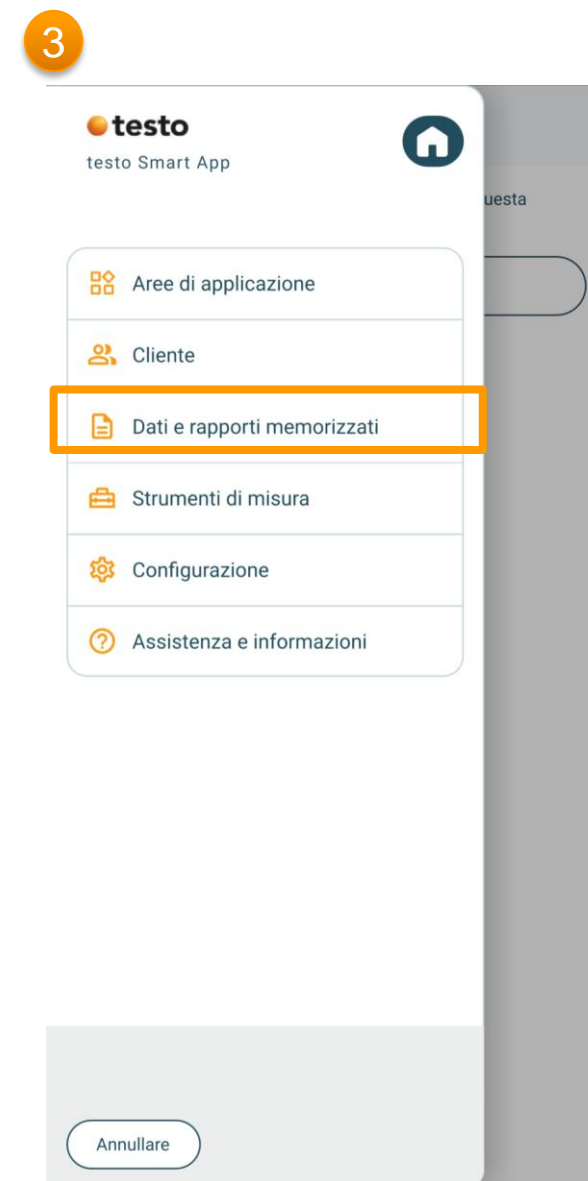
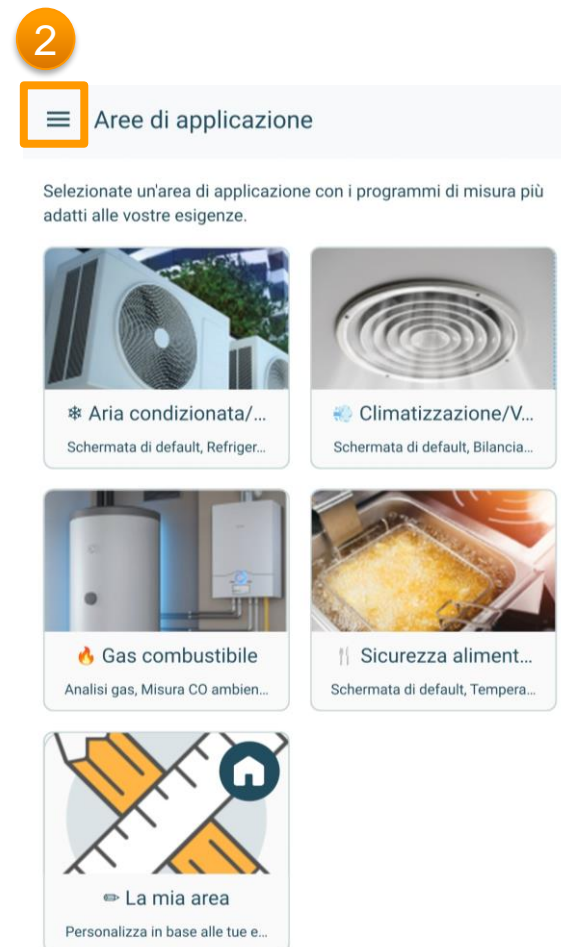
# Report





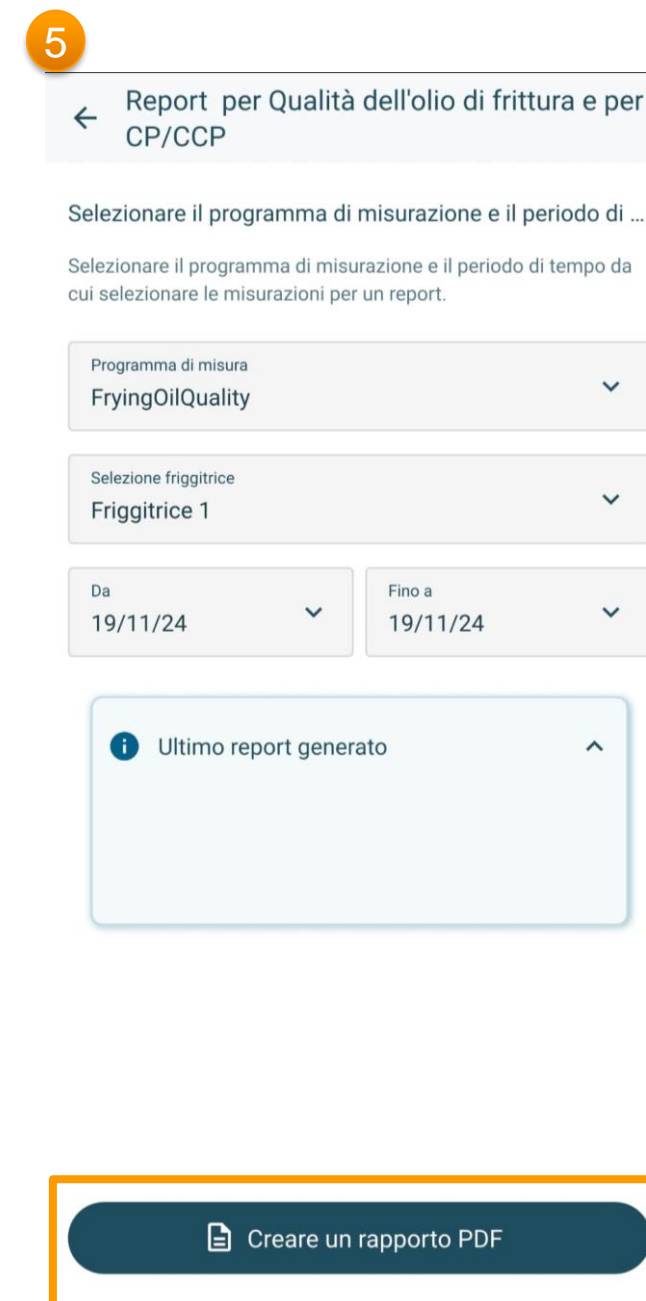
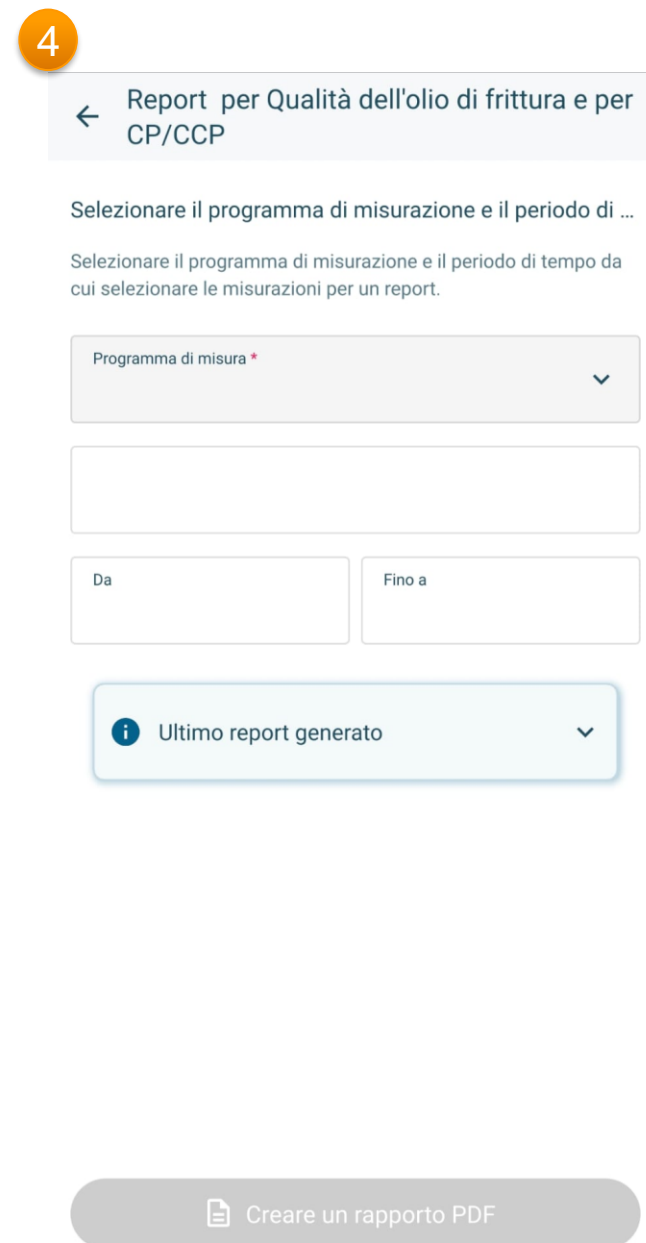
## Consultazione report singolo

- 1 Accedere all'app
- 2 Cliccare le 3 linee in alto a sinistra
- 3 Cliccare «Dati e rapporti memorizzati»
- 4 Selezionare il report di interesse



Per creare report collettivi contenenti informazioni di più misurazioni:

- 1 Accedere all'app
- 2 Selezionare il campo applicativo «Sicurezza alimentare»
- 3 Cliccare «generazione di report»
- 4 Inserire i dati richiesti
- 5 Cliccare crea un rapporto PDF



## Rapporto di misura

### Informazioni generali

Nome programma di misura Qualità dell'olio di frittura

### Info strumento

Nome strumento/Numero di serie Parametri  
testo 270 BT (21374589) Qualità dell'olio, Temperatura

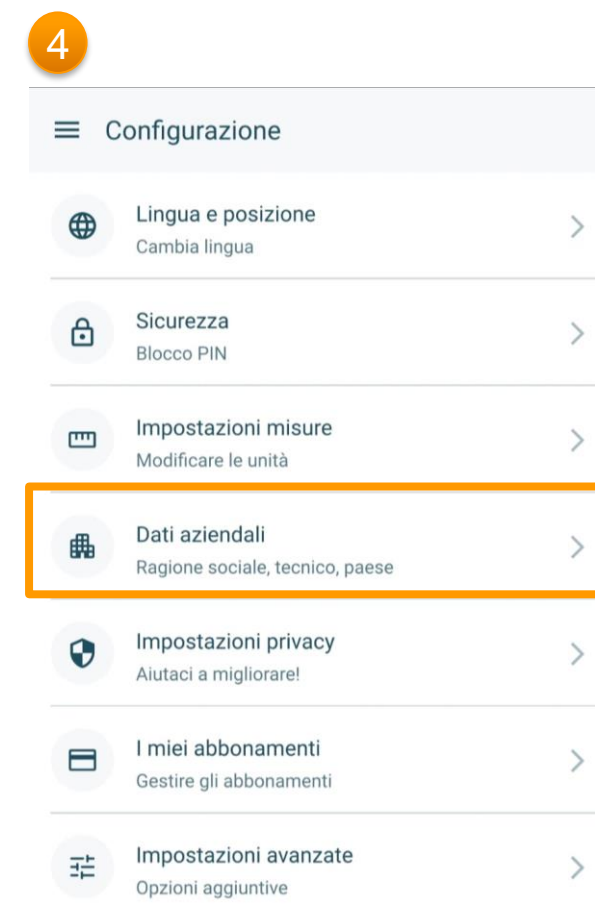
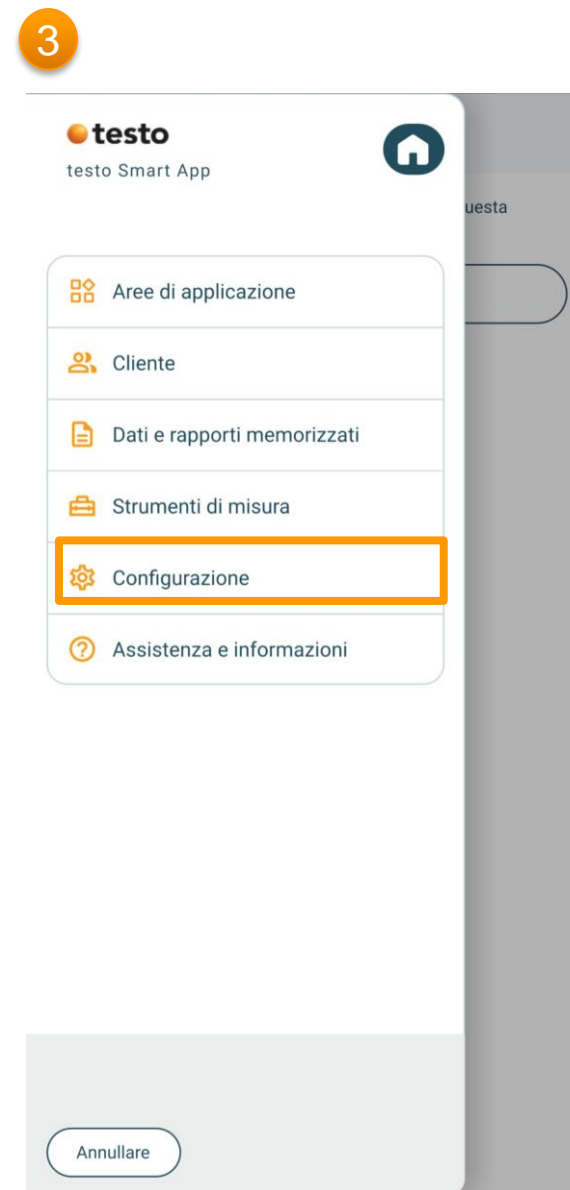
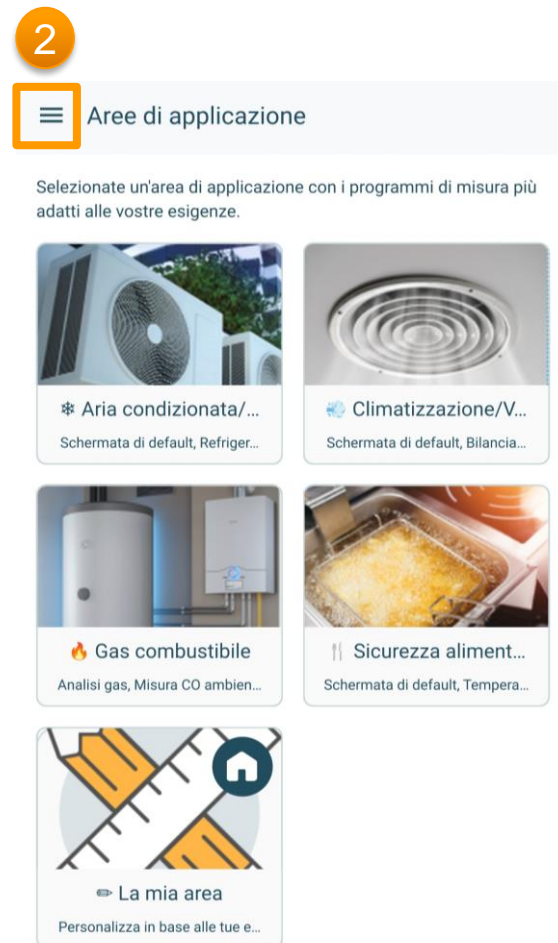
### Misure

Punto di misura Friggitrice 1  
Valore limite di allarme 24,0 %TPM  
Valore limite di avviso 22,0 %TPM

Data	Valore dell'olio misurato [%TPM]	Risultato	Valore di temperatura misurato [°C]	Commento	Firma
19/11/24 14:14:45	2,1	✓	150,5		<i>R...</i>
19/11/24 14:16:19	2,8	✓	158,1		
19/11/24 14:17:16	6,5	✓	63,6		

È possibile inserire nei report il logo e le informazioni aziendali

- 1 Accedere all'app
- 2 Cliccare le 3 linee in alto a sinistra
- 3 Cliccare «Configurazione»
- 4 Cliccare «Dati aziendali»
- 5 Cliccare «Carica logo aziendale» e compilare i dati sottostanti



5

← Dati aziendali

Carica logo aziendale

Nome della ditta

Nome tecnico

Via, numero

CAP, città

Nazione

Numero cellulare

Fax

E-mail



# Il giusto modo di misurare

Suggerimenti importanti per il funzionamento e la manutenzione di testo 270 BT

## Come impostare lo strumento



Per usufruire di tutte le funzioni\*, registrati nella testo Smart App con il tuo account Testo

\*Salvataggio dei valori misurati/ report, valori limite di allarme e di avviso sull'app e sul display dello strumento, calibrazione



I componenti in plastica non devono entrare in contatto con l'olio da cucina



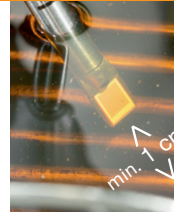
Non toccare la sonda calda. Pericolo di ustioni



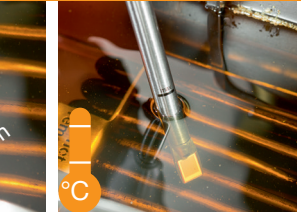
Togliere gli alimenti fritti prima della misurazione



Attendere che non salgano più bolle (circa 5 min.)



Mantenere una distanza minima di 1 cm dalle parti metalliche



Misurare in olio caldo min. 40 °C, max. 200 °C in applicazione non continuativa.

## Come misurare



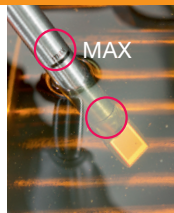
Accendere lo strumento

[ON].



Per memorizzare i valori misurati:

1. Collegare testo 270 BT a testo Smart App [iOS / Android].
2. Avviare il menu di misurazione della qualità dell'olio di frittura.
3. Selezionare la friggitrice nell'app.

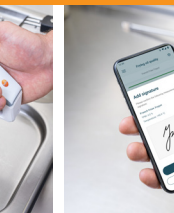


Immergere il sensore nell'olio caldo. Prestare attenzione ai segni min/max!



1. Avvio della misurazione: premere brevemente il pulsante Hold.
2. Muovere il sensore nell'olio.

- La funzione Auto-Hold sul display indica la fine della misurazione. Il valore TPM e il colore del display (se attivato) lampeggiano fino al raggiungimento del valore di misurazione finale.
- Il valore finale viene mantenuto (e trasmesso alla testo Smart App se connessa).



Opzionale:

1. Aggiungere commenti e firma.
2. Memorizzare il valore misurato nell'app testo Smart.

## Cura & manutenzione

### Pulizia



Pulisci lo strumento con un detergente delicato. Sciacqua il sensore sotto l'acqua corrente e asciugalo con cura con un tovagliolo di carta morbido.



### Test di precisione

Il tuo valore iniziale:

\_\_\_ %TPM

Per un test rapido e semplice dello strumento, consigliamo di eseguire test di accuratezza secondo il manuale di istruzioni.

Il valore di riferimento deve essere determinato nuovamente se cambia il tipo di olio o il fornitore di olio.



Per un accurato controllo o una correzione dello strumento, oppure in caso di valori di misura non plausibili, consigliamo la taratura o la regolazione nell'olio di riferimento Testo. La taratura e la regolazione possono essere facilmente eseguite in loco tramite la testo Smart App.