

止まらない食用油の価格高騰 効率的に油を使っていますか？

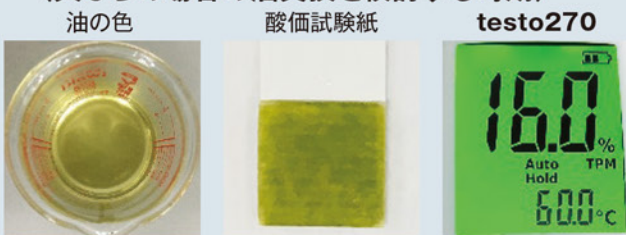
Be sure. **testo**

確かな測定で見える化を。
Testo from Germany

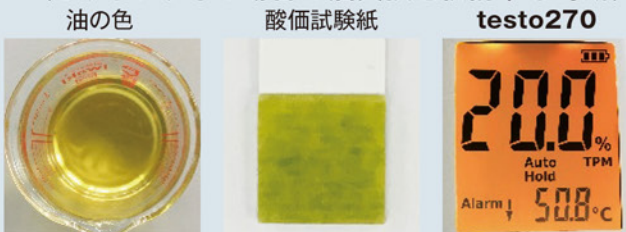
テストーのデジタルオイルテスターなら 注油や交換のタイミングが一目でわかります!!

実用例：試験紙とオイルテスター

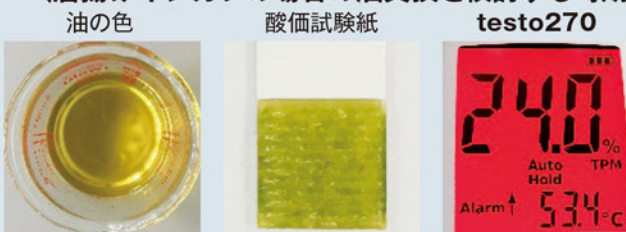
1. TPM16%の場合 (天ぷらの場合の油交換を検討する時期)



2. TPM20%の場合 (ポテトフライの場合の油交換を検討する時期)



3. TPM24%の場合 (唐揚げ・トンカツの場合の油交換を検討する時期)



LED表示により
見える化で
ベストセラー



調理後の油に浸すだけ。

約30秒で測定完了!

Testo デジタル食用油テスター 270

商品コード	価格
2870820	¥70,000

※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

デモ機の貸出にもお応えしています。
HPの専用フォームにてお申込みください。

このような方におすすめです。

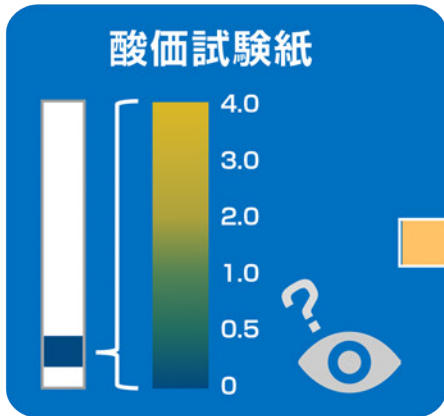
- ◆ 現状の油の交換時期に不安がある
- ◆ 無駄な油の廃棄をなくしたい
- ◆ 通常測定に使用する試験紙等の色の変化があいまいで交換時期の判断が難しい
- ◆ よりおいしい揚げ物を顧客に提供したい
- ◆ 担当者や店舗による油の交換時期のばらつきをなくしたい
- ◆ 揚げ物の種類を考慮せずに油を交換している
- ◆ 油の劣化度の測定に必要な時間を短縮し、業務効率を高めたい



止まらない食用油の価格高騰 効率的に油を使っていますか？



揚げ油の劣化度を「見える化」することで補充・交換時期を最適化し、食用油の有効活用に。



食用油テスター testo 270

- 油の劣化度を確実に把握
- 廃油時期を正確に見極め
- 主観的な判断を解消
- 高温のまま測定が可能
- 測定結果を記録しやすい

TPM 0.5% ~ 40% (分解能 0.5%)

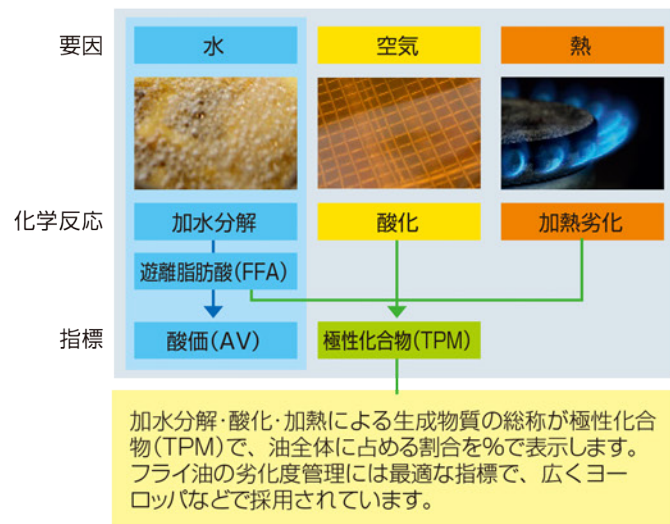
ディスプレイの変化例



フライ油の交換時期をLEDでお知らせします。

- すぐに交換
- そろそろ交換の準備
- 交換の必要なし

■ フライ油劣化のメカニズム



■ テクニカルデータ

	極性化合物(TPM)	温度(°C)
センサ	静電容量式センサ	PTCサーミスタ
測定範囲	0~40%TPM	+40~+200°C
精度±1 digit (25°C時)	±2%TPM (+40~+190°C)	±1.5°C
分解能	0.5%TPM	0.1°C
使用可能な油温度	+40~+200°C	
	+200°C付近でのご使用は故障の原因になりますので、+190°C以下でご利用ください。(+200°C以上でエラーになります)	
保管温度	-20~+70°C	
動作温度	0~+50°C	
外形寸法	50×170×300mm	
質量	255g	
ディスプレイ	LCD、2ライン、バックライト	
バッテリー	単4乾電池×2	
バッテリー寿命	連続使用: 約25時間 / 測定回数: 約500回	
ハウジング	ABS / ABS-PC ファイバーグラス10 %	
応答速度	約30秒	
保護等級	IP65	
校正	校正ボットによる現場校正	
アラーム機能	ディスプレイバックライトが3色に変化(緑・黄・赤) 任意のしきい値(上下2点)を設定可能	
キーロック	PINによる設定	

天然の食用油が対象です。

製品	型番	標準価格(税別)
testo 270	0563 2750	¥70,000
同梱品: 本体、電池、基準オイル(100ml)、専用ケース		
校正用基準オイル 100ml×1	0554 2650	¥3,400

TPMでの測定に関して

Q. TPM(極性化合物)は食用油劣化測定に使用可能ですか？

酸価 2.5 と同等の TPM は何パーセントですか？ TPM が何パーセントのときに油を廃棄するべきですか？

A. 酸価とTPM(極性化合物)は、どちらもフライ油の劣化度をはかる指標ですが、計算によって相互に換算することはできません。これまで管理基準に酸価やカルボニル価を使用していた場合は、実際の使用環境で比較検証を行い、TPMによる廃油基準を割り出すことができます。世界各国のガイドラインや法規制では、油の「使用限界」として、TPM24% ~ 27% に設定されています。実際には、官能評価(味・におい・見た目など)の結果も加味して廃油基準を定めることが重要です。

