

#N°1 français du service pour les laboratoires

LABO AND CO

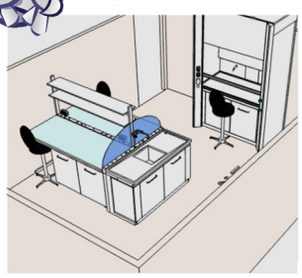
SOLUTIONS TECHNIQUES & SERVICES pour laboratoires & industries

- PLUS DE 40 COLLABORATEURS
- 25 ANS D'EXPÉRIENCE
- UNE COUVERTURE NATIONALE

De l'équipement ET du service !



AMÉNAGEMENT



Chaque laboratoire, entreprise ou industrie a ses enjeux, ses objectifs et ses contraintes. Les aménagements sont donc tous différents pour répondre à des problématiques toujours uniques.

Notre équipe est là pour comprendre votre besoin et vous accompagner au plus près.

Labo and Co est à vos côtés pour l'établissement de votre cahier des charges, pour le suivi des travaux et leur réception et pour fournir le meilleur matériel et le plus haut niveau de service.

DISTRIBUTION

Labo and Co propose **des miliers de références d'équipement**, des plus simples aux plus complexes. Une équipe d'ingénieurs d'affaires et de techniciens, répartis dans toute la France, disposent d'une connaissance approfondie des équipements et mettent leur expérience à votre service. **Avant de conclure toute vente, nous nous assurons d'avoir compris tous vos enjeux.**

Nos partenariats et nos collaborations depuis des années avec l**es plus grandes marques** vous garantissent une qualité sans faille.



SERVICES

- QUALIFICATION & INSTALLATION
- MÉTROLOGIE & ÉTALONNAGE
- RECONDITIONNEMENT
- RÉPARATION & ENTRETIEN
- LOCATION
- ESSAIS EXTERNALISÉS

Chez Labo and Co, nous savons à quel point le dysfonctionnement d'un équipement peut avoir des répercussions catastrophiques sur des recherches ou sur une production. **Notre approche repose sur un éventail très large de services et de compétences nous permettant de répondre à l'ensemble des problématiques que vous pouvez rencontrer.** Que votre besoin soit ponctuel ou récurrent, notre gamme de prestations saura y répondre.

CONTACTEZ-NOUS

+33 1 45 98 74 80 @ contact@laboandco.com www.laboandco.com

Fiche technique
testo 270 BT

Be sure. testo

Testeur d'huile de friture avec connexion à l'App

testo 270 BT – garantir la qualité des huiles de friture et réduire les coûts



- Détermination objective, rapide et fiable de la qualité de l'huile sur place, y compris sa documentation sans faille via l'App testo Smart
- Mesures possibles avec et sans App. Le programme de mesure de l'App pour l'huile de friture vous soutient lors de la mesure et garantit une documentation numérique sans erreur
- Mesure possible directement dans l'huile chaude
- Traçabilité des données de mesure : exportation des données au format CSV ou rapports professionnels au format PDF (avec fonction de signature et de commentaire) pour les exigences réglementaires et l'assurance-qualité interne
- Étalonnage possible par l'utilisateur sur place au moyen de l'huile de référence et de l'App testo Smart*

HACCP INTERNATIONAL PROGRAMME CERTIFICATION FOOD SAFETY

IP65

NSF

% TPM °C/°F

Bluetooth 5.0 + App

testo SMART

App testo Smart à télécharger gratuitement

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Le nouveau testeur d'huile de friture testo 270 BT permet une surveillance encore plus simple, plus rapide & plus fiable de la qualité de l'huile de friture grâce à sa connexion à l'App testo Smart. Cette nouvelle version vous permet de surveiller encore mieux le taux de TPM de votre huile de friture et d'afficher et d'analyser toutes les données importantes directement sur votre appareil mobile.

Le testo 270 BT mesure de manière fiable la part des « Total Polar Materials » (TPM) dans l'huile de friture et l'affiche en pour cent. Grâce à la nouvelle connexion à l'App, vous pouvez transférer vos résultats de mesure directement sur votre smartphone ou tablette pour garantir une documentation numérique sans erreur. Vous recevez des avertissements immédiats et des recommandations sur la base de vos mesures des TPM pour optimiser la qualité de votre huile de friture. L'éclairage couleur de l'écran* montre clairement l'état de l'huile : vert pour un taux de TPM sain, orange pour une valeur critique et rouge pour le dépassement des valeurs limites. Définissez des limites de TPM individuelles et sécurisez la configuration importante de l'appareil par un PIN pour empêcher des modifications involontaires.

Le testo 270 BT conserve aussi ses caractéristiques éprouvées : la conception ergonomique qui vous protège du contact direct avec l'huile de friture chaude, la finition robuste, le nettoyage aisé sous l'eau courante (indice de protection IP65) et la possibilité d'étalonnage par l'utilisateur*. Optimisez vos processus de friture avec le nouveau testo 270 BT et assurez ainsi une surveillance encore plus simple et le maintien de la haute qualité de vos produits tout en réduisant votre consommation d'huile.

Données techniques / Accessoires

testo 270 BT

Testeur d'huile de friture testo 270 BT avec Bluetooth dans une mallette avec huile de référence, mode d'emploi succinct, mode d'emploi, carte de formation, protocole d'étalonnage et piles

Réf. 0563 2770





L'App testo Smart

- EFFICACE : documentation rapide, sans erreur et complète de tous les résultats de mesure
- FIABLE : enregistrement des valeurs de mesure avec traçabilité précise sur des périodes définies et rapports professionnels au format PDF
- INTUITIVE : commande intuitive et simple, même pour le personnel peu expérimenté

Télécharger l'App testo Smart maintenant et profiter de tous les

Kit		Réf.
Kit de température et pour l'huile de friture BT		0563 0102

Type de capteur	Capteur capacitif Testo pour huile de friture (%TPM) ; Température (°C)
Étendue de mesure	0,0 … 40,0 % de TPM +40 … +200 °C
Précision ±1 digit	±2 %TPM (+40 … +190 °C)* ±1,5 °C *(typique, en fonction de la référence interne de Testo, pour une température ambiante de 25 °C)
Résolution	0,5 % de TPM 0,1 °C

Données techniques générales	
Application mobile (Android/iOS)	utilisable avec ou sans l'App testo Smart
Conformité	HACCP, NSF
Température d'utilisation de l'huile de friture	+40 … +200 °C
Température de stockage	-20 … +60 °C
Température de service	0 … +50 °C
Dimensions	50 x 170 x 300 mm
Poids	255 g
Affichage	LCD, 2 lignes, éclairage de l'écran (vert/orange/rouge)*, en option : App testo Smart
Type de pile	2 piles AAA Micro
Durée de vie des piles	Bluetooth désactivé : env. 25 h en fonctionnement continu (correspond à env. 500 mesures) Bluetooth activé : env. 20 h en fonctionnement continu (correspond à env. 400 mesures)
Matériau du boîtier	Fibre de verre ABS / ABS-PC 10 %
Temps de réponse	env. 30 s
Indice de protection	IP65
Possibilités d'étalonnage	Étalonnage sur site au moyen d'huile de référence Étalonnage ISO par TIS
Fonction d'alarme	Limites TPM inférieure et supérieure pouvant être définies librement (y compris les limites se référant au bac de mesure)*, alarme visuelle au moyen du rétro-éclairage de l'écran en 3 couleurs (vert, orange, rouge), clignotement des valeurs jusqu'à la fin de la mesure et éclairage de l'écran (AutoHold)

* La fonction supplémentaire n'est disponible qu'après l'enregistrement dans l'App

Accessoires pour l'appareil de mesure	Réf.	
Mallette de rangement pour le testo 270 BT	0516 7302	
Huile de référence pour l'étalonnage et l'ajustage du testeur d'huile de friture testo 270 BT (1 x 100 ml)	0554 2650	
Certificat d'étalonnage ISO pour le système d'analyse ; points d'étalonnage à env. 3 %TPM et env. 24 %TPM à +50 °C	0520 0028	

1982 101X/fb/11.2024

Sous réserve de modifications, même techniques.