



Gut für Koch und Küche

**Die neue  
Generation  
Frittieröl-Tester  
sichert die Qualität  
und spart Kosten!**

#### Ihre Vorteile

- Wirtschaftlicher Öleinsatz
- Hohe Produktqualität
- Schnelles und zuverlässiges Messergebnis
- Sie können die gesetzlichen Vorschriften erfüllen

**Ideale Ergänzung zu  
VITO Frittierölfilter**

#### Praxistauglich

- Leicht zu reinigen
- Robuste Ausführung
- Leicht zu bedienen
- Gut abzulesen
- Messen im laufenden Betrieb



**OILTESTER**

SYS Systemfiltration GmbH  
 Eltastrasse 6 • 78532 Tuttlingen  
 Telefon: 0800 / 3050777  
 Telefax: 07461 / 9628912  
 info@systemfiltration.de



**Oiltester im hochwertigen Alukoffer inkl. Schutzhülle TopSafe, Handschleufe, Batterien und Abgleichprotokoll**

## Technische Daten

Messgrößen	%Total Polar Materials (%TPM) Temperatur (°C/°F)
Messwertaufnehmer	Kapazitiver Sensor (%TPM) PTC (°C/°F)
Messbereich	0,5...40 %TPM +40...+900 °C
Genauigkeit	±2,0 %TPM (+40...+190 °C) ±1,5 °C/°F
Auflösung	0,5 %TPM 0,5 °C/°F
Display	LCD 2-zeilig 3-farbige LED (grün, gelb, rot)
Alarm (abschaltbar)	2 Grenzwerte frei einstellbar
Weitere Anzeigen	Maximale Messtemperatur überschritten Minimale Messtemperatur unterschritten
Öl-Einsatztemperatur	+40...+200 °C
Lagertemperatur	- 20...+70 °C
Batterie-Typ	2 Micro Batterien (AAA)
Batterie-Standzeit	ca. 30 h Dauerbetrieb ca. 600 Messungen
Gehäusematerial	ABS
Maße (L x B x H)	350 x 50 x 30 mm (mit TopSafe)
Angleichzeit t99	<30 sec.
Schutzart	IP65 mit TopSafe
Gewicht	ca. 160 g (Inkl. Batterien + TopSafe)