

F I L T R U M

Medidor de calidad de aceite testo 270 BT

Guía rápida de operación para personal de cocina

Guía de operación para cocina · Filtrum



¿Qué hace este equipo?

Mide qué tan desgastado está el aceite de fritura, con un número objetivo: el % TPM (compuestos polares totales). Entre más se usa el aceite, más sube el TPM.



0 - 40 %

TPM · desgaste del aceite

Indica el envejecimiento del aceite por el calor.



40 - 200 °C

Temperatura del aceite

Solo mide con el aceite caliente, dentro de este rango.

Conoce tu equipo



1

Pantalla %TPM arriba, temperatura abajo.

2

Teclas de mando HOLD inicia la medición Auto-Hold; el botón central enciende y apaga.

3

Compartimento de pilas 2 pilas AAA alcalinas; las cambia el encargado.

4

Tubo de la sonda Se calienta durante el uso: no tocarlo.

5

Sensor de calidad (%TPM) y temperatura La parte que mide; mantenerla limpia.

6 y 7

Marcas de inmersión mín. y máx. Sumergir el sensor entre estas dos marcas. Ni más, ni menos.

El semáforo del aceite (%TPM)

Con la alarma de color activada, la pantalla se ilumina según el estado del aceite:

< 20 %

Aceite en buen estado

Sigue friendo con normalidad.

20 - 24 %

Atención

El aceite está cerca del límite. Planea el cambio y avisa al encargado.

> 24 %

Cambiar el aceite

El aceite ya no es apto. Cámbialo antes de seguir friendo.

Estos son los límites de fábrica (20 % / 24 %). El encargado puede ajustarlos por freidora desde la app testo Smart.

Antes de medir: 6 reglas de oro



Deja reposar 5 minutos

Saca la canastilla y espera a que ya no suban burbujas antes de medir.



Freidora de inducción: apágala

El campo electromagnético altera la medición. Apágala o toma una muestra del aceite.



Aceite entre 40 y 200 °C

Fuera de ese rango el equipo no mide (la pantalla parpadea).



Mueve el equipo en el aceite

Evita zonas de distinta temperatura; mueve suavemente la sonda al medir.



Aléjate del metal

Mínimo 1 cm entre el sensor y canastillas o paredes de la freidora.



Sensor limpio

Limpia el sensor antes de medir y al cambiar de una freidora a otra.

Cómo medir en 5 pasos

- 1 Enciende** Pulsa el botón de encendido. Cuando la pantalla muestre 000, está listo.
- 2 Sumerge** Mete el sensor en el aceite entre las marcas mín. y máx. del tubo.
- 3 Pulsa HOLD** Un toque corto (< 1 s). La pantalla parpadea mientras se estabiliza.
- 4 Espera Auto-Hold** Cuando aparece Auto-Hold (~ 30 s), el valor queda fijo y se envía a la app.
- 5 Lee y limpia** Anota o revisa el %TPM, vuelve al modo medición con HOLD y limpia el sensor.

Importante: sostén el equipo en la mano durante toda la medición.

Seguridad: riesgo de quemaduras



El tubo y el sensor se calientan

Después de medir, NO toques el tubo de la sonda ni el sensor con las manos.

Deja enfriar antes de guardar

Apaga el equipo y espera a que el tubo se enfríe antes de colgarlo o guardarlo en su maletín.

Si te quemas

Enfría de inmediato la zona con agua fría y avisa a tu encargado. Acude al médico si es necesario.

Limpieza del sensor

Después de cada medición y siempre que cambies de freidora.



- Paño de papel suave o agua corriente
- Jabón o detergente doméstico suave
- Secar con papel suave al terminar



- Objetos filosos ni fibras abrasivas
- Limpiadores agresivos o disolventes
- Raspar aceite frío: sumérgelo 5 s en aceite caliente y limpia antes de que enfríe

¿Qué me dice la pantalla?

000

Listo para medir; el sensor aún no está en el aceite.

40 / 200 parpadea

Aceite fuera de rango: caliéntalo ($>40\text{ }^{\circ}\text{C}$) o déjalo enfriar ($<200\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Valor >190 parpadea

Demasiado caliente para Auto-Hold: el valor no se fija ni se envía a la app.

Símbolo de pila parpadea

Quedan ~ 30 min de uso. Pide al encargado cambiar las pilas (2x AAA alcalinas).

Err 1 - Err 5 / SER

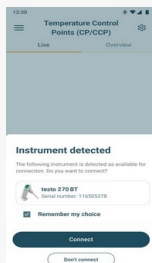
Falla del equipo: no lo uses y avisa al encargado para contactar a Filtrum.



Cambio de pilas
(solo encargado)

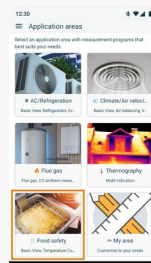
App testo Smart: el registro digital

Para encargados de turno. Convierte cada medición en un registro auditable por freidora.



1 · Conexión Bluetooth

Descarga testo Smart (iOS 13+ / Android 8+), enciende el equipo y pulsa Conectar.



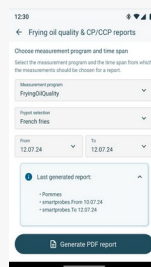
2 · Food Safety → Frying oil quality

Da de alta cada freidora (Add new frypot) con sus límites de TPM.



3 · Medición con registro

Al hacer Auto-Hold, el valor se envía solo a la app y queda guardado por freidora.



4 · Reportes PDF

Report generation crea el historial por freidora y periodo, listo para auditorías.

Resumen en una línea

Aceite reposado → sumerge entre las marcas → espera HOLD → lee el semáforo → limpia el sensor.

Verde sigue · Amarillo planea el cambio · Rojo cambia el aceite

El manual completo queda con el encargado. Calibración mensual y ajuste de límites: con apoyo de Filtrum.

¿Dudas? Estamos para apoyarlos. · filtrum.mx · contacto@filtrum.mx