

# Frische sichern!

Robuste und präzise Messgeräte von Testo zur Kontrolle und Überwachung rund um Lebensmittel.

HACCP, EN 13485, EN 12830



°F °C

% RH  
pH

$a_w$   
%TPM

# Testo-Messtechnik für alle Anwendungen rund um Lebensmittel

So messen und dokumentieren Sie stets sicher, sauber & schnell!

Sie kennen das. Im Rahmen des HACCP-Konzepts führen Sie täglich die unterschiedlichsten Messungen an Lebensmitteln durch, um den Verbrauchern sichere Produkte zu gewährleisten. Ob Stichproben- oder Dauermessungen durchgeführt werden, ob Kern-, Oberflächen- oder Raumtemperaturen und andere Messgrößen wie pH-Werte und Frittierölqualität gemessen und erfasst werden müssen:

**Testo bietet Ihnen die erforderliche Messtechnik...**



## ... z. B. für die Lebensmittelproduktion, Transport und Lagerung

In der Lebensmittelproduktion und im Lagerraum ist Sorgfalt oberstes Gebot. Die Temperaturkontrolle bei Herstellungsprozessen von Lebensmitteln ist ebenso qualitätsentscheidend, wie das Erfüllen der Hygieneanforderungen und die Einhaltung definierter Umgebungsbedingungen beim Behandeln und Lagern der Produkte. **Testo bietet Ihnen Messlösungen, die für die tägliche Prüfpraxis konzipiert sind.**

## ... z. B. für Kantinen, Restaurants, Catering und Supermärkte

Ihre Kunden erwarten von Ihnen selbstverständlich, dass Lebensmittel frisch und Speisen schonend zubereitet und bekömmlich sind. Dazu müssen die Umgebungsbedingungen in Auslagen, Kühlmöbeln und Lagerräumen ebenso kontrolliert werden, wie die Temperaturen von Gargeräten oder der Zustand des Öls in einer Fritteuse.

**Testos spezielle, anwendungsoptimierte Messlösungen – die wichtige Zutat für gutes Essen!**



**Hierauf kommt es an!**

### Messgeräte müssen dauerhaft genau sein ...

Zur Gewährleistung sicherer Lebensmittel müssen die Geräte kalibriert werden. Wiederholen Sie diese Kalibrierung jährlich und Sie sind rechtlich auf der sicheren Seite. Unsere Kalibrierlaboratorien genießen internationales Ansehen und sind darüber hinaus für Kalibrierungen im Namen der Deutschen Akkreditierungsstelle DAkkS (Nachfolgeorganisation des DKD) zugelassen.

### Messgrößen mit System dokumentieren ...

Wir bieten Ihnen Systemlösungen, mit denen Sie Ihre Dokumentationsaufgaben sicher, korrekt und einfach lösen: Ein gutes Beispiel sind die vielseitigen Testo-Datenlogger, mit denen Verläufe von Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten aufgezeichnet werden können.

**Testo hat für jede Anforderung die geeignete Messlösung!**



## Ihre Kontrolleure für den Wareneingang:



### 1 testo 831 – Schnelle, berührungslose Temperatur-Messung im Lebensmittelbereich.

Das Infrarotthermometer testo 831 erlaubt die schnelle Messung von Oberflächentemperaturen bei der Wareneingangskontrolle, in Lagerräumen oder innerhalb von Produktionsprozessen.

Durch die 30:1 Optik können auch kleinere Objekte, wie Joghurtbecher, auf Distanz zuverlässig gemessen werden. Ein 2-Punkt-Laser zeigt den genauen Messfleck an und verhindert dadurch Fehlmessungen. Der Messtakt von 2 Messungen pro Sekunde erlaubt schnelle Produkt-Scans.



### 2 testo 826-T4 und testo 106 sind Ihre Experten für die schnelle Temperatur-Kontrolle für berührungslose und Kerntemperatur-Messungen.

Das testo 826-T4 erfasst die Oberflächentemperatur mit der Infrarotseite. Mit der Messspitze auf der Einstechseite misst das testo

826-T4 zusätzlich die Kerntemperatur. Das testo 106 hinterlässt bei der Prüfung der richtigen Temperatur an sensiblen Lebensmitteln kaum sichtbare Einstichlöcher. Beide Helfer sind mit der TopSafe Schutzhülle versehen, schmutz- und wasserdicht. Sie sind klein, handlich und jederzeit griffbereit.



Nur in Verbindung mit TopSafe

## Ihre Sicherheitsexperten für Produktion und Verarbeitung:



### 3 testo 926 ist das schnelle, genaue Temperatur-Messgerät für den Lebensmittelbereich.

Durch die optionale Schutzhülle TopSafe ist es verschmutzungsunempfindlich und somit der ideale Partner für den robusten Einsatz in rauen Arbeitsumgebungen.

Neben dem Ermitteln von Minimal- und Maximalwerten können per Testo-Schnelldrucker – zur Dokumentation vor Ort –

Messwerte ausgedruckt werden. Zusätzlich zur breiten Palette von klassischen Fühlern mit Leitung kann optional ein drahtloser Funkfühler gleichzeitig eingesetzt werden.

- Kabellose Messung mit Funkfühlern möglich (Option)
- Großes, beleuchtetes Display
- Auto-Hold erkennt automatisch den Endwert
- Akustischer Alarm (Grenzwerte einstellbar)
- Zusätzliche Messeinheit Grad Réaumur °R



### 4 testo 205 ist das spezielle Einhand-pH/°C-Messgerät.

Das robuste Lebensmittel-Einstech pH/°C-Messgerät mit automatischer Temperaturkompensation verfügt über eine austauschbare und verschmutzungsunempfindliche Einstech-Messspitze.

- pH-Spitze eingebettet in bruchsicheren Kunststoff
- Kombinierte Einstechspitze mit Temperaturfühler
- Messspitze durch Benutzer wechselbar
- Wartungsfreier Gel-Elektrolyt
- Eingebaute Displaybeleuchtung
- Automatische Endwernerkenkung
- 1-, 2- oder 3-Punkt-Kalibrierung möglich

## Messgeräte für Messungen an



Einfache und schnelle Überwachung von Produkten im Kühlregal



Oberflächentemperaturmessung z. B. beim Wareneingang



Temperaturkontrolle z. B. bei der Speisenausgabe



Ständige Qualitätskontrolle bei der Lagerung von Lebensmitteln

## alle Kontroll-Lebensmitteln!



Überprüfen der richtigen Temperatur an sensiblen Lebensmitteln, z. B. Fisch



Überprüfung der Frittierölqualität in einer Fritteuse



Stichprobenkontrolle bei der Lebensmittelausgabe

## Ihre Lebensmittel-Security für die Speisenzubereitung und -ausgabe:

**testo 103 und testo 104 sind die kleinen, handlichen und praktischen Klapp-Thermometer, Ihre stetigen Begleiter.**

Sie passen in jede Hand, sind schnell verfügbar, messbereit und ideal für die rasche und zuverlässige Qualitätsüberwachung.

Das neue testo 104 ist optimal geeignet für Kerntemperatur-Messungen. Es verfügt über ein robustes Metall-Klappgelenk mit langem,

stabilem Messfühler. Zusätzlich ist es wasserdicht und kann nach Kontroll-Messungen unter fließendem Wasser abgespült werden. Die gummierte Oberfläche gewährt ausserdem eine rutschfeste Handhabung.

Das testo 103 ist mit nur 11cm das kleinste Klapp-Thermometer seiner Klasse für Stichproben-Messungen aller Art bei der Speisenzubereitung und -Ausgabe.

5



**Mit testo 270 messen Sie die Frittierölqualität – schnell und präzise.**

Kernstück des Frittieröl-Messgerätes testo 270 ist der kapazitive Öl-Sensor von Testo. Mit diesem Sensor kann direkt im heißen Frittieröl gemessen werden, wodurch schnelle Kontrollmessungen im laufenden Produktionsbetrieb möglich sind. Stellen Sie fest ob Ihr Frittieröl verbraucht ist und beugen Sie Konsumentenbeschwerden vor.

- Optimales Ausnutzen des Frittieröls
- Zwei frei wählbare Qualitäts-Grenzwerte
- Alarmfunktion: 3-farbiger LED-Balken (grün, gelb, orange)
- Anzeige: maximale Messtemperatur überschritten, minimale Messtemperatur unterschritten
- Sensor bruchsticher in Metallwanne eingebettet – unempfindlich und leicht zu reinigen

6



**Wasserdichtes Mini-Thermometer – damit haben Sie schnell die Stichproben-Messergebnisse im Blick.**

Das Tauch-/Einstech-Thermometer eignet sich sowohl zum Erfassen der Temperatur in der Luft, als auch in weichen oder pulvrigen Stoffen und Flüssigkeiten. Es ist somit universell einsetzbar. Das Display ist groß und lässt sich gut ablesen.

- Wasserdicht und spülmaschinenfest, Schutzklasse IP67
- Automatische Abschaltung nach 1 Stunde (Auto-off)
- Messbereich von -20 bis +230 °C
- Umschaltung von °C auf °F
- MAX/MIN und HOLD-Taste

7



Zubehör, mehr Details zu allen Messgeräten und kostenfreie **Informationen anfordern per Fax** (Rückseite) oder im Internet unter: [www.testo.de/frische](http://www.testo.de/frische)





## Fix per Fax anfordern!

Anzahl	Bitte senden Sie mir kostenfrei:
	Broschüre „Kontrollmessgeräte für die Lebensmittelproduktion, Transport und Lagerung“ (Best.-Nr. 0980 1031)
	Broschüre „Messtechnik für Restaurants, Catering und Supermärkte“ (Best.-Nr. 0980 1021)
	Broschüre „Wasserdichtes Mini-Thermometer“ (Best. Nr. 0980 5332)
	Broschüre „Messgeräte für Temperatur“ (Best. Nr. 0980 7013)
	„Pocket Guide Lebensmittel“ (Best.-Nr. 0980 4363)
	Broschüre „Next Generation!“ Die neuen Testo-Datenlogger im Überblick (Best.-Nr. 0980 3222)

Anzahl	Ich bestelle, bitte senden Sie mir:	Bestell-Nr.
<b>1</b>	<b>testo 831</b>	
	testo 831, Infrarot-Thermometer inklusive Gürtelhalter, Batterie, Bedienungsanleitung und Werkskalibrierschein mit den Messpunkten -20 °C und +80 °C	0560 8310
<b>2</b>	<b>testo 826-T4 / testo 106</b>	
	testo 826-T4, 2-in-1-Thermometer mit Laser und Alarm, TopSafe, Wand-/Gürtelhalterung, Schutzkappe, Gefriergut-Vorbohrer	0563 8264
	ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, für Luft-/Tauchfühler, Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C; +60 °C	0520 0001
	Set testo 106, Kern-Thermometer inkl. TopSafe (wasserdichte Schutzhülle, IP67), Halte-Clip, Fühler-Schutzkappe und Batterie	0563 1063
	ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, für Luft-/Tauchfühler, Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C	0520 0041
<b>3</b>	<b>testo 926</b>	
	testo 926, Starter-Set, 1-Kanal-Lebensmittel-Temperatur-Messgerät TE Typ T, inkl. TopSafe, Standard-Tauch-/Einstechfühler, Batterie und Kalibrier-Protokoll	0563 9262
	ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, für Luft-/Tauchfühler, Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C; +60 °C	0520 0001
<b>4</b>	<b>testo 205</b>	
	Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Gel-Aufbewahrungskappe und Kalibrierflaschen 250 ml pH 4+7, Gürtel-/Wandhalter und Alukoffer	0563 2052
	Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Gel-Aufbewahrungskappe, Gürtel-/Wandhalter	0563 2051
<b>5</b>	<b>testo 103 / testo 104</b>	
	testo 103, Klapp-Thermometer, 11 cm Fühlerrohr, klein, handlich, hygienisch, Schutzklasse IP55	0560 0103
	testo 104, wasserdichtes Klapp-Thermometer, Schutzklasse IP65, robustes Metall-Klappgelenk, langer, stabiler Messfühler, gummierte, rutschfeste Oberfläche, Auto-Hold Funktion	0563 0104
<b>6</b>	<b>testo 270</b>	
	Frittieröl-Messgerät testo 270, inkl. Alukoffer, TopSafe, Handschlaufe, Referenzöl, Batterien, Abgleichprotokoll, Bedienungsanleitung und Kurzanleitung	0563 2700
	ISO-Kalibrier-Zertifikat Analytik, Kalibrierpunkte 3% TPM und 24% TPM bei 50 °C	0520 0028
<b>7</b>	<b>Wasserdichtes Mini-Thermometer</b>	
	Wasserdichtes Mini-Thermometer mit Schutzklasse IP67, Spülmaschinenfest, bis +230 °C, Länge 120 mm, mit Schutzrohr als Halter	0560 1113
<b>8</b>	<b>testo 174T</b>	
	testo 174T, 1-Kanal Temperaturdatenlogger mit internem Sensor (NTC), Wandhalterung, Batterien, Kalibrierprotokoll und Bedienungsanleitung	0572 1560
	Set Mini-Datenlogger testo 174T, 1-Kanal, inkl. USB-Interface zum Programmieren und Auslesen des Loggers, Wandhalterung, Batterien, Kalibrierprotokoll und Bedienungsanleitung	0572 0561
<b>9</b>	<b>testo 175 T1 / testo 175 T2</b>	
	testo 175 T1, 1-Kanal Temperaturdatenlogger mit internem Sensor (NTC), Wandhalterung, Schloss, Batterien, Kalibrierprotokoll und Bedienungsanleitung	0572 1751
	testo 175 T2, 2-Kanal Temperaturdatenlogger mit internem (NTC) und externem Sensoranschluss (NTC), Wandhalterung, Schloss, Batterien, Kalibrierprotokoll und Bedienungsanleitung	0572 1752

An	Absender
	<p>_____</p> <p>Vor- und Zuname <span style="float: right;">Straße, Nr.</span></p> <hr/> <p>Firma <span style="float: right;">PLZ / Ort</span></p> <hr/> <p>Telefon/Fax <span style="float: right;">E-Mail</span></p> <hr/> <p>Abteilung <span style="float: right;">Datum, Unterschrift (nur bei Bestellung!)</span></p>