



A jövő elkötelezettje

Biztosítsa a frissességet!

Robusztus, precíz Testo mérőműszerek az élelmiszerek ellenőrzéséhez.

HACCP, EN 13485, EN 12830



°F °C

% RH
pH

a_w
%TPM

Testo mérés technika az élelmiszeripar valamennyi alkalmazási területén

Így mérhet és dokumentálhat biztonságosan, átláthatóan és gyorsan!

Ismerős lehet: a HACCP koncepció keretein belül naponta különböző méréseket kell végezni, hogy a vevőknek biztonságos terméket kínálhasson. Akár szűrőpróba szerű- vagy tartós méréseket végez, akár mag-, felületi- vagy helyiséghőmérséklet mérésről, illetve más mennyiségek (pH-Werte) vagy minőségek (sütőolaj) meghatározásáról legyen szó:



A Testo biztosítja a megfelelő mérés technikát...



... az élelmiszergyártás, a szállítás és a raktározás során

Az élelmiszergyártás és raktározás során a körütekintés a legfőbb követelmény. A hőmérséklet ellenőrzése az élelmiszerek gyártási folyamatában ugyanúgy döntő jelentőségű a minőség szempontjából, mint a higiéniai előírások, és az előírt környezeti feltételek betartása az élelmiszerek kezelésekor és raktározásakor. A Testo olyan mérési megoldásokat kínál, melyek a mindennapos gyakorlati alkalmazásra lettek kifejlesztve.

... étkezdék, éttermek, catering és szupermarketek számára

Természetes, hogy vásárlói elvárják Öntől, hogy az élelmiszer friss, az ételek pedig kíméletesen elkészítettek, és ízletesek legyenek. Ennek érdekében a környezeti feltételeket a hőtápolcokon, raktárakban ugyanúgy ellenőrizni kell, mint a főzőberendezések hőmérsékletét, vagy a fritőzőkben lévő olaj minőségét.

A Testo speciális, alkalmazásokhoz optimalizált mérési megoldásai – a kítűnő étel hozzávalói!

Hosszú időn át pontos mérőműszerek ...

Az élelmiszerbiztonság betartásának érdekében fontos a mérőműszerek kalibrálása. Amennyiben a kalibrálást évente megismételi, biztos lehet abban hogy megfelelő értékeket mér. A Testo kalibráló laboratóriumai nemzetközi elismerésnek örvendnek, a Némes Kalibrálási Hivatal (DAKKS - a korábbi DKD utódja) által egedélyezettek.

Mért értékek rendszerben történő dokumentálása ...

Olyan rendszer megoldásokat kínálunk Önnek, melyek segítségével a dokumentálási feladatok biztonságosan, pontosan és egyszerűen elvégezhetőek: jó példák erre a sokoldalú adatgyűjtők, melyek segítségével a hőmérséklet és levegő páratartalmának mindenkori értékei regisztrálhatóak.

A Testo minden mérési feladatra a megfelelő megoldást kínálja!



Az áruátvétel ellenőrzése:



- 1 testo 831 – gyors, érintésmentes hőmérsékletmérés élelmiszereken.

A testo 831 infrahőmérő lehetővé teszi a felületi hőmérséklet gyors mérését áruátvételkor, raktárakban és a gyártási folyamat során. A 30:1 optikával kisebb tárgyak, mint például joghurtos poharak felületi hőmérséklete is megbízhatóan

mérhető, akár nagyobb távolságból is. A 2-pontos lézerjelölés megmutatja a mérőfolt pontos helyét, így elkerülhetőek a mérési pontatlanságok.



- 2 testo 826-T4 és testo 106 a gyors érintésmentes- és maghőmérséklet mérés szakértői.

A testo 826-T4 infravörös oldalával gyors érintésmentes hőmérsékletmérés végezhető, a beszűrő mérőcsúcs pedig a maghőmérséklet mérésére alkalmas.

A testo 106 maghőmérsékletmérő műszer vékony robusztus mérőcsúccsal kiválóan alkalmas a maghőmérséklet gyors ellenőrzésére - látható beszűrési lyuk nélkül. Mindkét műszerhez vásárolható TopSafe védőtok, mely véd a szennyeződések és a fröccseő víz ellen. A testo 826-T4 és testo 106 kis méretűek és kézreállók.



Csak TopSafe védőtokkal

Az élelmiszer gyártás- és feldolgozás ellenőrzése:



- 3 testo 926 – gyors, pontos hőmérséklet meghatározás bármely tetszőleges élelmiszernél.

Az opcionális TopSafe védőtoknak köszönhetően szennyeződésálló, így ideális nagykonyhák, hotelek, éttermek valamint az élelmiszeripar számára. A minimum-, és maximum értékek meghatározása mellett a Testo jegyzőkönyvnyomtatóval – a helyszíni dokumentációhoz – a mért értékek

kinyomtathatóak. A klasszikus vezetékes érzékelők széles palettáján felül egyidejűleg és opcionálisan egy vezeték nélküli rádiófrekvenciás érzékelő is csatlakoztatható.

- Vezeték nélküli mérés rádiófrekvenciás érzékelővel (opció)
- Nagy méretű megvilágított kijelző
- Auto-Hold automatikus végérték felismerés
- Akusztikus riasztás (beállítható határértékek)
- Réaumur °R fokban történő kijelzés



- 4 testo 205 – speciális egykezes pH/°C mérőműszer.

Robusztus élelmiszeripari beszűrő pH/°C mérőműszer automatikus hőmérséklet kompenzációval. A robusztus beszűrő csúcs cserélhető, a lyuk diafragmának köszönhetően pedig szennyeződésálló.

- pH-csúcs törhetetlen műanyagba ágyazva
- Kombinált beszűrő csúcs hőmérséklet érzékelővel
- Felhasználó által cserélhető mérőcsúcs
- Karbantartásmentes elektrolit-gél
- Beépített kijelző-megvilágítás
- Akusztikus billentyűzet visszajelzés
- 2 soros kijelző
- Automatikus végérték felismerés
- 1-, 2- vagy 3 pontos kalibráció

A műszerek műszaki adatai az 5. oldalon találhatóak.

Mérőműszerek élelmiszer-ellenőr



A termékek egyszerű és gyors ellenőrzése a hűtőpultokon



Felületi hőmérséklet mérése pl. az áru átvételekor



Hőmérséklet ellenőrzés pl. tálalásnál



Állandó minőség-ellenőrzés az élelmiszerek tárolásakor

minden ellenőrző méréshez!



A helyes hőmérséklet ellenőrzése érzékeny élelmiszereken, pl. hal



A sütóolaj minőségének ellenőrzése fritőzben



Szűrőpróba szerű ellenőrzés tálaláskor

Élelmiszerbiztonság az étel készítésekor és tálalásakor:

A testo 103 és testo 104 kis méretű, kézreálló és praktikus „bicska” hőmérsékletmérő műszerek, melyek ideálisak a mindennapos ellenőrző mérésekhez.

Kézreállók, gyorsan rendelkezésre állnak, és ideálisak a minőség gyors és megbízható ellenőrzésére.

Az új testo 104 a robusztus fém csuklónak és a hosszú, stabil érzékelnék köszönhetően

ideális a maghőmérséklet mérésére. Ezen kívül vízálló, így az ellenőrző mérések után folyó víz alatt is elmosható. A gumírozott felület jó fogást biztosít.

A testo 103 maghőmérséklet mérő 11cm-es méretével kategóriája legkisebb össze-csukható hőmérsékletmérője.

Az étel készítésétől a tálalásig minden fajta szűrőpróba szerű méréshez alkalmas.

5



A sütóolaj minőségének mérése a testo 270 mérőműszerrel – gyorsan és precízen.

A testo 270 mérőműszer “lelke” a Testo kapacitív olajérzékelője. Ezzel az érzékelővel közvetlenül a forró olajban végezhető mérések, miáltal a folyamatos gyártás során gyors ellenőrzésre nyílik lehetőség. Állapítsa meg pontosan a sütóolaj minőségét, és előzze meg a vásárlói panaszokat.

- A sütóolaj optimális felhasználása
- Két szabadon beállítható határérték
- Riasztás funkció: 3-színű LED sáv (zöld, sárga, narancs)
- Kijelző: a maximális illetve minimális mérési hőmérséklet
- Törésbiztos fémtokba ágyazott érzékelő – könnyen tisztítható

6



Vízálló mini-hőmérsékletmérő – segítségével a szűrőpróba szerű mérés eredménye azonnal látható.

A merülő-/beszűrő hőmérsékletmérővel egyaránt mérhető a levegő, illetve a porszerű anyagok és a folyadékok hőmérséklete. Univerzálisan alkalmazható, a nagy méretű kijelző pedig könnyen leolvasható.

- Vízálló, mosogatógépben tisztítható, védelem IP67
- Automatikus kikapcsolás 1 óra után (Auto-off)
- Méréstartomány -20 ... +230 °C-ig
- Átkapcsolható mértékegység °C / °F
- MAX/MIN és HOLD gombok

7



A mérőműszerek további adataiért, tartozékokért, valamint prospektusért forduljon hozzánk Faxon (hátoldal) vagy keresse fel a www.testo.hu/frissesseg internetes oldalt



Rendelje meg faxon! – Egyeszerűen töltsse ki és faxolja vissza: 06 1 237-1748

Darabszám	Kérem, küldje el számomra díjmentesen:
	„Méréstechnika az élelmiszeripar számára” című prospektus (Rend. sz. 0988 1023 05)
	„Vízálló mini maghőmérsékletmérő prospektusa” (Rend. sz. 0988 5333 05)
	„Az új generáció!” Az új Testo adatgyűjtők áttekintése” című prospektus (Rend. sz. 0988 3223 05)

Darabszám	Kérem, küldjön számomra ajánlatot:	Rend. sz.	
1	testo 831		
	testo 831, infravörös hőmérsékletmérő műszer övtartóval, elemmel, használati utasítással és kalibrációs bizonylattal -20 °C és +80 °C kalibrálási pontokon	0560 8310	
2	testo 826-T4 / testo 106		
	testo 826-T4, 2 az 1-ben hőmérsékletmérő műszer 1 lézerpontos mérőfolt jelöléssel, riasztással, TopSafe védőtokkal, fali-övtartóval, mélyhűtött áru előfűróval	0563 8264	
	ISO kalibrálási bizonylat hőmérsékletre, levegő-/merülő érzékelőre, -18 °C; 0 °C; +60 °C kalibrálási pontokon	0520 0001	
	testo 106 szett, maghőmérsékletmérő, TopSafe védőtokkal (vízálló edőtok, IP67), övtartó csipesszel, érzékelőt védő tokkal és elemmel	0563 1063	
	ISO kalibrálási bizonylat hőmérsékletre, levegő-/merülő érzékelőre, -18 °C; 0 °C; 0 °C kalibrálási pontokon	0520 0041	
3	testo 926		
	testo 926 induló szett, 1 csatornás élelmiszer hőmérsékletmérő műszer T típusú hőelemmel, TopSafe védőtokkal, sztenderd merülő-/beszűrő érzékelővel, elemmel, gyártóműi bizonylattal	0563 9262	
	ISO kalibrálási bizonylat hőmérsékletre, levegő-/merülő érzékelőre, -18 °C; 0 °C; +60 °C kalibrálási pontokon	0520 0001	
4	testo 205		
	testo 205 szett, egykezes pH/°C mérőműszer beszűrő érzékelővel, gél tárolókupakkal és kalibráló flakonokkal, 250 ml pH 4+7, öv-/fali tartóval, alumínium műszerbőröndben	0563 2052	
	Egykezes pH/°C mérőműszer beszűrő érzékelővel, gél tárolókupakkal, öv-/fali tartóval	0563 2051	
5	testo 103 / testo 104		
	testo 103, összecsukható hőmérsékletmérő, 11 cm érzékelőszár, kis méretű, kézreálló, higiénikus, védelem IP55	0560 0103	
	testo 104, vízálló összecsukható hőmérsékletmérő, védelem IP65, robusztus fém csukló, hosszú, stabil érzékelő, gummirozott, csúszásmentes felület, Auto-Hold funkció	0563 0104	
6	testo 270		
	testo 270 sütőolaj minőség ellenőrző műszer alumínium bőröndben, TopSafe védőtokkal, csuklópánttal, referencia olajjal, elemekkel, gyári műbizonylattal, használati útmutatóval és ún. gyors használati útmutatóval	0563 2700	
	ISO kalibrációs bizonylat analitikára, 4% TPM és 24% TPM kalibrálási pontokon, 50°C-on	0520 0028	
7	Vízálló mini hőmérsékletmérő		
	Vízálló mini hőmérsékletmérő +230 °C-ig, L = 120 mm, védőtokkal az érzékelő számára	0560 1113	
8	testo 174T		
	testo 174T mini adatgyűjtő, 1 csatornás, fali tartóval, elemekkel (2 x CR 2032 Lithium), és gyári műbizonylattal	0572 1560	
	testo 174T mini adatgyűjtő szett, 1 csatornás, USB interfésszel a programozáshoz és az adatok kiolvasásához, fali tartóval, elemekkel (2 x CR 2032 Lithium)	0572 0561	
9	testo 175 T1 / testo 175 T2		
	testo 175 T1, 1-csatornás hőmérséklet adatgyűjtő belső érzékelővel (NTC), fali tartóval, lakattal, elemekkel, gyári műbizonylattal és használati utasítással	0572 1751	
	testo 175 T2, 2-csatornás hőmérséklet adatgyűjtő belső érzékelővel (NTC) és külső érzékelő csatlakozóval (NTC), fali tartóval, lakattal, elemekkel, gyári műbizonylattal és használati utasítással	0572 1752	

Címzett
Testo Kft. 1139 Budapest, Rökköpyű u. 53. Telefon: 06 1 237-1747 Telefax: 06 1 237-1748 E-mail: info@testo.hu Internet: www.testo.hu/frissesseg

Feladó	
Név	
Cégnév	Irányítószám / város
Telefon/Fax	E-mail
Osztály	Dátum, aláírás (csak megrendelés esetén!)