



Посвящая себя будущему

Гарантия свежести!

Прочные и высокоточные измерительные технологии Testo для инспекции и мониторинга в пищевом секторе.

НАССР, EN 13485, EN 12830



Измерительные технологии Testo для различных сфер применения в пищевом секторе

Выполняйте необходимые измерения – эффективно, быстро и гигиенично!

Для обеспечения гарантии качества конечного продукта и соответствия требованиям, предъявляемым, например, в рамках системы НАССР, Вам приходится ежедневно выполнять самые разнообразные измерения. Независимо от того, выполняете ли Вы точечные замеры или долгосрочный мониторинг, измеряете ли Вы внутреннюю, поверхностную или комнатную температуру или проводите оценку других параметров, как например, значение pH или качество масла для жарки:

Testo предоставит оптимальную измерительную технологию...



... для мониторинга необходимых параметров в процессе производства, транспортировки и хранения пищевых продуктов

Процессы производства и хранения пищевых продуктов требуют особой осторожности. Контроль температуры во время производства определяет качество в той же мере, что и соответствие требованиям гигиены и соблюдение установленных климатических режимов при переработке и хранении продукции. **Testo предлагает высококачественные и удобные приборы для решения ежедневных измерительных задач.**

... для столовых, ресторанов, сферы кейтеринга и супермаркетов

Ваши клиенты ожидают, что пищевые продукты будут свежими, хорошо приготовленными и полезными. Ожидания заказчиков должны быть оправданы, в связи с чем Вам необходимо выполнять непрерывный мониторинг параметров при хранении на витринах, в холодильных камерах и складах, а также следить за температурой в процессе приготовления и своевременно менять масло для жарки.

Измерительные приборы Testo – важный ингредиент “хорошей кухни”!



Высокая точность измерительных приборов – даже при длительной эксплуатации...

Соответствие требованиям пищевой безопасности напрямую связано с регулярной калибровкой измерительных приборов. Проведение ежегодной периодической поверки - дополнительная страховка, как для Вашего оборудования, так и для Вашей продукции. Наши калибровочные лаборатории, зарекомендовавшие себя по всему миру, оснащены передовым оборудованием, отвечающим самым высоким требованиям.

Систематическое документирование результатов измерений...

Мы предлагаем Вам системные решения, с помощью которых Вы можете с легкостью и точностью решить задачи по документированию: хорошим примером являются универсальные логгеры данных Testo, позволяющие регистрировать даже самые незначительные колебания температуры и влажности.

Приборы Testo – правильные решения для измерительных задач любого уровня!



Оптимальная поддержка в процессе приемки продуктов:



1 testo 831 – быстрые, бесконтактные измерения температуры в пищевом секторе.

Инфракрасный термометр testo 831 обеспечивает возможность быстрого измерения поверхностной температуры, например, в процессе приемки продукции, на складах или производственных участках.

Благодаря оптике the 30:1 температура объектов даже с таким малым диаметром, как упаковки йогурта может быть измерена на расстоянии. 2-х точечный лазерный целеуказатель отмечает точку замера с чрезвычайной точностью, что позволяет избежать ошибок при измерении. Возможность измерений с частотой 2 замера в секунду делает testo 831 идеальным прибором для быстрого “считывания” температуры продуктов.



Быстрый и простой мониторинг температуры продуктов на холодильных витринах



2 testo 826-T4 и testo 106 являются экспертами в области быстрого измерения температуры – будь то бесконтактный метод или регистрации внутренней температуры с использованием проникающего зонда.

testo 826-T4 регистрирует поверхностную температуру инфракрасным способом, в то время как проникающий зонд с проникающей стороны дополнительно

измеряет внутреннюю температуру. testo 106 идеален для “незаметного” измерения температуры – узкий измерительный наконечник практически не оставляет следов, что позволяет избежать повреждения упаковки. В комплекте с чехлом TopSafe оба прибора демонстрируют устойчивость к воздействию загрязнений и влаги. Они отличаются компактностью и удобством в применении.



Измерение поверхностной температуры, напр., в процессе приемки продуктов



Только в комбинации с чехлом TopSafe

Гарантия безопасности в процессе производства и приготовления:



3 testo 926 – быстродействующий, точный прибор для измерения температуры в пищевом секторе.

Благодаря опциональному защитному чехлу TopSafe прибор проявляет устойчивость к загрязнениям, что делает его идеальным партнером при измерениях в рабочих условиях пищевой промышленности.

В дополнение к регистрации минимальных и максимальных значений прибор оснащен функцией печати, которой можно воспользоваться в целях документирования результатов измерений непосредственно на объекте, например, посредством принтера Testo.

- Большой дисплей с подсветкой
- Функция Auto-Hold автоматически фиксирует на дисплее последнее зарегистрированное значение
- Звуковой сигнал тревоги (предельные значения задаются пользователем)
- Дополнительная индикация значений по температурной шкале Реомюра (°R)



Проверка температуры блюд, напр., на линии раздачи питания



4 testo 205 – специальный портативный прибор для измерения pH/°C.

Прочный проникающий пищевой pH/°C метр с автоматической температурной компенсацией оснащен сменным проникающим измерительным наконечником, устойчивым к воздействию загрязнений и пыли.

- pH-наконечник, встроенный в прочный пластик
- Идеальная комбинация проникающего наконечника и зонда температуры
- Возможность замены наконечника пользователем
- Не требующий дополнительного обслуживания гелевый электролит
- Дисплей с встроенной подсветкой
- Автоматическое распознавание значений полной шкалы
- Возможность калибровки по 1, 2 или 3 точкам



Непрерывный контроль качества в процессе хранения продуктов питания

Гарантия качества на пищевом производстве и в сфере обслуживания:



Проверка температуры продуктов, требующих особо деликатного обращения, напр, готовой рыбы

testo 103 и testo 104 представляют собой миниатюрные и чрезвычайно удобные складные термометры, всегда готовые к эксплуатации.

Они с легкостью помещаются в руке или кармане, что объясняет их постоянную эксплуатационную готовность и делает их идеальными приборами для быстрого и надежного мониторинга качества продуктов питания.

Новый testo 104 оптимально подходит для измерения внутренней температуры. Термометр оснащен надежным металлическим соединением с прочным длинным зондом.

Помимо прочего, термометр testo 104 является водонепроницаемым, что позволяет чистить его под проточной водой после выполнения необходимых замеров. Резиновое покрытие сводит риск скольжения при эксплуатации к минимуму.

testo 103, длиной всего 11 см, является самым компактным складным термометром, предназначенным, помимо прочего, для точечных замеров температуры в процессе приготовления и сервировки блюд.

5



Контроль качества масла для жарки

С помощью testo 270 Вы можете оценить качество масла для жарки — быстро и точно.

Основным компонентом тестера качества масла testo 270 является емкостный сенсор качества масла Testo. Благодаря этому сенсору измерения можно проводить непосредственно в горячем масле, т.е. одновременно с рабочими процессами на кухне. Оцените качество используемого масла для жарки и предотвратите получение жалоб со стороны клиентов.

- Оптимальное использование масла для жарки
- Возможность выбора двух предельных значения качества
- Функция сигнала тревоги: 3х-цветная светодиодная шкала (зеленый, желтый, красный)
- Вывод на дисплей сведений о превышении макс./мин. значений температуры
- Защитный металлический колпачок для сенсора — устойчивость к внешним воздействиям и возможность легкой чистки

6



Водонепроницаемый минитермометр — незамедлительные результаты точечных замеров температуры.

Погружной/проникающий термометр идеально подходит для регистрации, как температуры воздуха, так и температуры мягких, сыпучих веществ и жидкостей — его можно использовать практически везде. Большой дисплей упрощает процедуру считывания показаний.

- Водонепроницаемый, возможность чистки в посудомоечной машине, класс защиты IP67
- Автоматическое отключение через 1 час (Auto-off)
- Диапазон измерений -20 ... +230 °C
- Переключение °C / °F
- Кнопки MAX/MIN и HOLD

7



Точечные замеры температуры готовых блюд

Для ознакомления с полным списком принадлежностей или получения более подробных сведений о приборах воспользуйтесь формой для заказа по факсу (см. на обратной стороне) или посетите наш сайт: www.testo.ru



Надежный мониторинг параметров при транспортировке и хранении:



8 testo 174T – мониторинг цепочки охлаждения в целях обеспечения качества*

Независимо от того, идет ли речь о мясе и мясо-продуктах, полуфабрикатах, замороженных или свежих продуктах – новые логгеры данных Testo обеспечивают возможность непрерывного документирования данных цепочки охлаждения, например, в процессе транспортировки продуктов питания. При выявлении отклонений в температурном профиле Вы всегда сможете “восстановить цепочку событий” путем соотнесения зарегистрированных данных к определенным периодам времени.



Все логгеры данных протестированы и сертифицированы TUV Sud в соответствии с требованиями ATP и DIN EN 12830.

- Быстрый доступ к обзору последних зарегистрированных данных, мин./макс. значений, количеству превышения предельных значений
- Объем памяти: 16,000 значений
- Считывание данных и конфигурация логгеров через интерфейс Testo
- Использование стандартных батареек



Непрерывный мониторинг температуры при хранении сыра



9 testo 175 T1 и testo 175 T2 – надежный мониторинг параметров температуры в холодильных и морозильных камерах с возможностью дополнительной регистрации температуры продуктов.*

Процессы производства, транспортировки или сбыта продуктов питания сопряжены с необходимостью в предоставлении необходимой документации, подтверждающей неразрывность технологической цепочки охлаждения. Последнее является неоспоримой гарантией высокого качества и оптимального срока хранения продукции.



Все логгеры данных протестированы и сертифицированы TUV Sud в соответствии с требованиями ATP и DIN EN 12830.

- Быстрый доступ к обзору последних зарегистрированных данных, мин./макс. значений, количеству превышения предельных значений
- Объем памяти: 1 миллион значений
- Считывание данных и конфигурация приборов посредством стандартных интерфейсов (USB-кабеля и SD-карты)
- Использование стандартных батареек



Надежный мониторинг температуры продуктов питания на витринах

* Загрузите бесплатную версию ПО ComSoft Basic 5 для всех версий логгеров данных на сайте www.testo.ru или закажите ПО на CD!

Технические данные

	Диап. измерений	Погрешность ±1 цифра	Разрешение
testo 831	-30 ... +210 °C	±1.5 °C или ±1.5% от изм. зн. (-20 ... +210 °C) ± 2 °C или ±2% от изм. зн. (ост. диап.)	0.5 °C
ИК-термометр testo 826-T4	-50 ... +300 °C	±1.5 °C (-20 ... +100 °C) ±2 °C или 2% от изм. зн. (ост. диап.)	0,5 °C
testo 106	-50 ... +275 °C	±1 °C (-50 ... -30.1 °C) ±1 % от изм. зн. (+100 ... -275 °C) ±0.5 °C (-30 ... +99.9 °C)	0,1 °C
testo 926	-50 ... +400 °C	±0.3 °C (-20 ... +70 °C) ±0.7 °C ±0.5% от изм. зн. (ост. диап.)	01 °C (-50 ... +199.9 °C) 1°C (ост. диап.)
testo 205	0 ... 14 pH 0 ... 60 °C (краткоср. до +80 °C, макс. 5 мин.)	±0.02 pH ±0.4 °C	0.01 pH 0.1 °C
testo 103	30 ... +220 °C	±0.5 °C (-30 ... +99.9°C) ±1 % от изм. зн. (+100 ... +220 °C)	0,1 °C
testo 104	-50 ... +250 °C	±1 °C (-50 ... -30.1 °C) ±0.5 °C (-30 ... +99.9°C) ±1 % от изм. зн. (+100 - +250 °C)	0,1 °C
testo 270	0.5 ... 40 %TRM +40 ... +200 °C	±2 %TRM (+40 ... +190 °C) ¹⁾ ±1.5 °C	0.5 %TRM 0.5 °C
Водонепрониц. минитермометр	-20 ... +230 °C	±1 °C (-20 ... +53.9 °C) ±0.8 °C (+54 ... +90 °C) ±1 °C (+90.1 ... +180 °C) ±1.5 °C (+180.1 ... +230 °C)	01 °C (-19.9 ... +199.9 °C) 1°C (ост. диап.)
testo 174T	-30 ... +70 °C	±0.5 °C (-30 ... +70 °C)	0.1 °C
testo 175 T1	-35 ... +55 °C	±0.5 °C (-35 ... +55 °C)	0.1 °C
testo 175 T2 внутр. внешн.	-35 ... +55 °C -40 ... +120 °C	±0.5 °C (-35 ... +55 °C) ±0.3 °C (-40 ... +120 °C)	0.1 °C 0.1 °C

¹⁾ при температуре окружающей среды +25 °C

Гарантия свежести!

Критические предельные значения температуры

Постер для крепления к стене, формат А1, ламинированный

Для получения данного постера обратитесь к Вашему дилеру Testo. Сведения, представленные на постере “Критические предельные значения температуры”, окажут Вам поддержку в ежедневной работе.



Форма для заказа – просто заполните форму и отправьте факсом по тел.: +7 (495) 788 98 49

Кол-во	Пожалуйста, вышлите мне:
	Брошюра "Мониторинг необходимых параметров при производстве, транспортировке и хранении" (№ заказа 0981 1034)
	Брошюра "Водонепроницаемый минитермометр", (№ заказа 0981 5334)
	Брошюра "Приборы для измерения температуры" (№ заказа 0981 7014)
	Карманное практическое руководство "Продукты питания" (№ заказа 0981 4363)
	Брошюра "Новое поколение! Обзор новых логгеров данных Testo" (№ заказа 0981 3224)

Кол-во	Пожалуйста, вышлите мне:	№ заказа	Цена
1	testo 831		
	testo 831, инфракрасный термометр с чехлом для крепления к ремню, батареейкой, руководством по эксплуатации и заводским протоколом калибровки по точкам -20 °C и +80 °C	0560 8310	7 900 руб.
2	testo 826-T4 / testo 106		
	testo 826-T4, термометр 2-в-1, с лазерным целеуказателем и сигналом тревоги, чехол TopSafe, держатель для стены/ремня, защитный колпачок для зонда и сверло для измерений на замороженных продуктах	0563 8264	11 900 руб.
	ISO сертификаты калибровки (температура), для погружного зонда/зонда воздуха, точки калибровки -18 °C; 0 °C, +60 °C	0520 0001	по запросу
	Комплект testo 106, термометр внутренней температуры, с чехлом TopSafe (водонепроницаемый защитный чехол, IP67), зажимом для ремня, защитным колпачком для зонда и батареейкой	0563 1063	2 500 руб.
	ISO сертификат калибровки (температура), для погружного зонда/зонда воздуха, точки калибровки -18 °C; 0 °C	0520 0041	по запросу
3	testo 926		
	testo 926, базовый комплект, 1-канальный пищевой термометр, т/п типа Т, с чехлом TopSafe, стандартным погружным/проникающим зондом, батареейкой и протоколом калибровки	0563 9262	11 000 руб.
	ISO сертификат калибровки (температура), для погружного зонда/зонда воздуха, точки калибровки -18 °C; 0 °C, +60 °C	0520 0001	по запросу
4	testo 205		
	Портативный прибор для измерения pH/°C с проникающим зондом, колпачком для хранения и калибровочными растворами 250 мл pH 4+7, держателем для крепления к стене/ремню и алюминиевым кейсом	0563 2052	14 900 руб.
	Портативный прибор для измерения pH/°C с проникающим зондом, колпачком для хранения, держателем для ремня/стены	0563 2051	11 900 руб.
5	testo 103 / testo 104		
	testo 103, складной термометр, длина 11 см, компактный, удобный, гигиеничный, класс защиты IP65	0560 0103	1 990 руб.
	testo 104, водонепроницаемый складной термометр, класс защиты IP65, надежное металлическое соединение, длинный прочный зонд, резиновое покрытие, функция Auto-Hold	0563 0104	2 990 руб.
6	testo 270		
	Тестер качества масла для жарки testo 270, с алюминиевым кейсом, чехлом TopSafe, ремешком для запястья, эталонным маслом, батареейками, протоколом калибровки и кратким руководством по эксплуатации	0563 2700	19 900 руб.
	ISO сертификат калибровки/анализ, точки калибровки 3% TPM и 24% TPM при 50 °C	0520 0028	по запросу
7	Водонепроницаемый минитермометр		
	Водонепроницаемый минитермометр, класс защиты IP67, возможна чистка в посудомоечной машине, изм. до +230 °C, длина 120 мм, с защитным рукавом, оснащенный держателем-клипсой	0560 1113	1 400 руб.
8	testo 174T		
	testo 174T, 1-канальный логгер данных температуры с внутренним сенсором (NTC), настенным держателем, батареейками, протоколом калибровки и руководством по эксплуатации	0572 1560	2 900 руб.
	Комплект testo 174T, минилоггер данных, 1-канальный, с USB-интерфейсом для конфигурации и считывания данных с прибора, настенным держателем, батареейками, протоколом калибровки и руководством по эксплуатации	0572 0561	7 200 руб.
9	testo 175 T1 / testo 175 T2		
	testo 174T1, 1-канальный логгер данных температуры с внутренним сенсором (NTC), настенным держателем, навесным замком, батареейками, протоколом калибровки и руководством по эксплуатации	0572 1751	5 900 руб.
	testo 174T2, 2х-канальный логгер данных температуры с внутренним сенсором (NTC) и разъемом для подключения внешнего зонда (NTC), настенным держателем, навесным замком, батареейками, протоколом калибровки и руководством по эксплуатации	0572 1752	7 900 руб.

Факс для:

Российское отделение Testo - ООО "Тэсто Рус"
 117105, Москва, Варшавское шоссе, д.17, стр.1, оф.Э-4-6
 Телефон: +7 (495) 788-98-11
 Факс: +7 (495) 788-98-49
 e-mail: info@testo.ru
 www.testo.ru

Отправитель:

Ф. и. О. _____ Адрес _____

Компания _____ Город _____

Телефон/Факс _____ E-mail _____

Отдел _____ Дата, подпись _____