



Безопасность продуктов питания МОЖНО ИЗМЕРИТЬ

2017

Контроль за соблюдением граничных значений, обеспечение качества, соответствие требованиям ХАССП с измерительными приборами от Testo

Ценные продукты заслуживают бережного отношения “от фермы до вилки”!

Большой выбор продуктов Testo для контроля пищевой безопасности поможет Вам без усилий соответствовать требованиям ХАССП и быть уверенными в безопасности процессов хранения и переработки продуктов питания. Мы предлагаем логгеры данных, термометры, тестеры масла для фритюра, pH-метры и многое другое. Для выборочных проверок и долгосрочного мониторинга: у Testo можно найти измерительный прибор для контроля параметров на всех этапах производственной цепочки.



Анализ управления рисками на протяжении всей производственной цепочки “от фермы до вилки” – самая сложная задача при обеспечении безопасности пищевых продуктов!

Измерительные технологии от Testo предлагают Вам:

- Непрерывный мониторинг температуры производственного процесса
- Точное, аккуратное и быстрое измерение и документирование всех результатов
- Поддержание хорошей репутации Вашей компании
- Сертификация всех измерительных приборов согласно EN 13485 и логгеров данных по EN 12830
- Международная сертификация ХАССП
- Все приборы внесены в Госреестр средств измерений РФ

Производство

- Измерительная технология, оптимизированная под каждую задачу
- Портативные и стационарные измерительные решения
- Широкий набор зондов для всех измерительных задач



Транспортировка

- Непрерывный мониторинг холодовой цепи и документирование результатов измерений
- Контроль риска отклонений от граничных значений температуры согласно требованиям HACCP
- Индивидуальные решения для каждого пользователя с помощью систем мониторинга данных testo Saveris и testo Saveris 2



Складские помещения

- Непрерывная регистрация значений температуры и влажности в одной или нескольких точках измерения
- Решения для высокоточных измерений при экстремальных условиях
- Индивидуальные решения для каждого пользователя с помощью систем мониторинга данных testo Saveris и testo Saveris 2



Пекарни и мясные магазины

- Безопасное соответствие стандартам качества для свежих и скоропортящихся мясных и замороженных мясных продуктов
- Автоматический мониторинг температуры во всех холодильных камерах и помещениях
- Автоматическое считывание и документирование результатов измерений без ручной работы



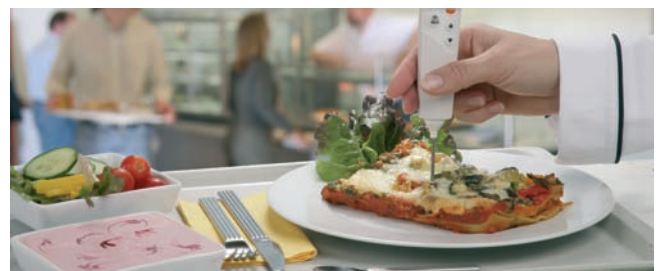
Супермаркеты и розничная торговля

- Точный мониторинг качества продуктов от момента их доставки до момента продажи
- Надежное предотвращение угроз здоровью потребителей



Рестораны и кейтеринг

- Быстрые и надежные измерительные приборы
- Защита приборов от загрязнений благодаря водонепроницаемому корпусу или защитному чехлу TopSafe
- Калибровка в соответствии с самыми высокими стандартами
- Широкий набор зондов для всех измерительных задач



Качество **МОЖНО ИЗМЕРИТЬ**

Познакомьтесь с измерительными приборами Testo для пищевой отрасли



**Портативный pH-метр
testo 205**



- Комбинированный проникающий наконечник с зондом температуры может быть заменен пользователем
- Не требующий обслуживания гель-электролит

№ заказа 0563 2051



**Карманный pH-метр
testo 206-pH1**



- Не требующий обслуживания гель-электролит
- Вкл. прочный, водонепроницаемый, гигиеничный защитный чехол TopSafe, можно мыть в посудомоечной машине (класс защиты IP68)

№ заказа 0563 2061



**Карманный pH-метр
testo 206-pH2**



- Не требующий обслуживания гель-электролит
- Вкл. прочный, водонепроницаемый, гигиеничный защитный чехол TopSafe, можно мыть в посудомоечной машине (класс защиты IP68)

№ заказа 0563 2062



**Карманный pH-метр
testo 206-pH3**

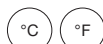


- Для подключения внешних зондов pH
- Прочный и водонепроницаемый благодаря защитному чехлу TopSafe (IP68)

№ заказа 0563 2063



**Компактный складной
термометр testo 103**

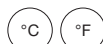


- Идеален для пищевой отрасли: соответствует требованиям ХАССП и EN 13485
- Практичный складной механизм – после измерения можно быстро сложить прибор и спрятать его в карман рубашки или брюк

№ заказа 0560 0103



**Компактный водонепроницаемый
термометр testo 104**



- Идеален для пищевой отрасли: соответствует требованиям ХАССП и EN 13485
- Практичный складной механизм с прочным металлическим соединением, удобный и всегда готовый к использованию

№ заказа 0563 0104



**Прочный термометр для
пищевого сектора testo 105**



- Вкл. стандартный измерительный наконечник для полутвердых продуктов, напр. мяса. Наконечники для замороженных продуктов и для длительных измерений (200 мм) доступны в виде опции
- Соответствует требованиям EN 13485 и ХАССП

№ заказа 0563 1051



**Компактный термометр для
пищевого сектора testo 106**



- Звуковой и оптический сигнал тревоги при нарушении граничных значений (граничные значения могут устанавливаться индивидуально)
- Тонкий измерительный наконечник диаметром 2,2 мм: проколы почти не видны

№ заказа 0560 1063






Водонепроницаемый термометр testo 108 °C °F

- Термометр водонепроницаем с подключенным зондом (класс IP67)
- Соответствует требованиям ХАССП и EN 13485

№ заказа 0563 1080

Водонепроницаемый термометр testo 108-2 °C °F

- Вкл. чехол SoftCase и зонд-термопару типа Т
- Соответствует требованиям ХАССП и EN 13485


№ заказа 0563 1082




1-канальный термометр для пищевого сектора testo 926 °C °F

- Работает с подключаемыми зондами температуры
- Соответствует требованиям ХАССП и EN 13485 – оптимально подходит для пищевого сектора


№ заказа 0560 9261

3-х канальный термометр testo 735-1 °C °F

- С опциональными зондами для измерения внутренней температуры, поверхностной температуры и температуры воздуха
- Возможность подключения до трех зондов



№ заказа 0560 7351

3-х канальный термометр testo 735-2 °C °F

- Возможность подключения до трех зондов, а также сохранение данных и их передача на ПК
- Системная погрешность до 0,05°C с высокоточным зондом (опция)



№ заказа 0563 7352

Водонепроницаемый проникающий ИК-термометр testo 104-IR °C °F

- Инфракрасный измерительный прибор с лазерным целеуказателем и проникающим зондом
- Соответствует требованиям ХАССП и EN 13485


№ заказа 0560 1040

Проникающий инфракрасный термометр testo 826-T4 °C °F

- Инфракрасный термометр с оптикой 6:1 и одноточечным лазерным целеуказателем
- Оптимальный мониторинг граничных значений посредством функции “Мин./Макс.”, немедленное оповещение при нарушении граничных значений


№ заказа 0563 8284




Инфракрасный термометр testo 826-T2 °C °F

- Оптика 6:1 и одноточечный лазерный целеуказатель
- Мониторинг граничных значений посредством функции “Мин./Макс.”, оптическое и звуковое оповещение при нарушении граничных значений


№ заказа 0563 8282

Инфракрасный мини-термометр testo 805 °C °F

- Режим сканирования для долгосрочных измерений
- Карманный измерительный прибор: компактные размеры для удобства в использовании

№ заказа 0560 8051




USB-логгер данных температуры testo 184 T3 °C °F

- Неограниченное время работы
- Логгер «все включено»: PDF-отчет с данными измерений, файл конфигурации, сертификат калибровки 3.1 согласно DIN ISO 10204, инструкция по эксплуатации
- Прослеживаемые сертификаты калибровки (ISO 17025, DAkkS) по заявке

№ заказа 0572 1843





Система мониторинга параметров микроклимата / Беспроводная система WiFi-логгеров данных testo Saveris/testo Saveris 2 °C °F %RH

- Гибкая система с радио и/или Ethernet-зондами в различных версиях
- Комплексное управление сигналами тревоги



Инфракрасный термометр testo 831 °C °F

- Очень высокое быстродействие (два замера в секунду) позволяет сканировать полные стеллажи практически на ходу
- Вкл. 2-точечный лазерный целеуказатель, оптику 30:1, держатель для ремня и батарейки

№ заказа 0560 8316



Водонепроницаемый минитермометр °C °F

- Для любой области применения – от кухни до лабораторий, промышленности и товарного садоводства
- Вкл. защитный рукав для измерительного наконечника

№ заказа 0560 1113



Тестер масла для фритюра testo 270 °C °F %TPM

- Класс защиты IP65: прибор защищен от струй воды даже без защитного чехла
- Четкая графическая индикация в виде яркой подсветки дисплея, работающей по принципу светофора

№ заказа 0563 2750



1-канальный логгер данных температуры testo 175 T1 °C °F

- Оптимален для продолжительных измерений: объем памяти на 1 миллион значений, ресурс батареи до 3 лет
- Соответствует требованиям HACCP и EN 12830, класс защиты IP65

№ заказа 0572 1751



2-х канальный логгер данных температуры testo 175 T2 °C °F

- Оптимален для продолжительных измерений: объем памяти на 1 миллион значений, ресурс батареи до 3 лет
- Соответствует требованиям HACCP и EN 12830, класс защиты IP65

№ заказа 0572 1752



Мини-логгер данных температуры testo 174 T °C °F

- Водонепроницаемый (класс защиты IP65), соответствует требованиям HACCP и EN 12830
- Анализ данных: доступны три версии программного обеспечения, базовую версию можно загрузить бесплатно

№ заказа 0572 1560



1-канальный логгер данных температуры в металлическом корпусе testo 176 T1 °C °F

- Оптимален для продолжительных измерений (память на 2 миллиона значений, ресурс батареи 8 лет)
- Высокоточный сенсор Pt100
- Соотв. требованиям EN 12830 и HACCP

№ заказа 0572 1761



2-х канальный логгер данных температуры testo 176 T2 °C °F

- Память на 2 миллиона значений, ресурс батареи 8 лет
- 2 разъема для внешних зондов (Pt100)
- Соответствует требованиям HACCP и EN 12830, класс защиты IP65

№ заказа 0572 1762



Логгеры данных температуры/влажности testo 176 H1 и H2 °C °F %RH

- Продолжительные измерения отн. влажности, температуры и точки росы
- Одновременно записывают 2 значения влажности и температуры
- Идеальны для длительных измерений

№ заказа 0572 1765 / 0572 1766



Ценные продукты заслуживают бережного отношения

Три причины, чтобы выбрать измерительные приборы Testo для пищевой отрасли



Высокая точность:

Измерительные приборы Testo гарантируют соответствие граничным значениям



Соответствие требованиям

гигиены для использования на кухнях: все термометры, зонды и логгеры можно мыть под проточной водой (класс защиты IP65)



Качество в соответствии с требованиями HACCP:

для еще большей безопасности производственной цепочки пищевых продуктов

Обширная сеть представительств по всему миру

В какой бы стране Вы ни внедряли стандарты HACCP, эксперты Testo помогут Вам. Для нас важно всегда быть рядом с клиентами и иметь возможность предоставить

им поддержку на месте. Наша сеть насчитывает 32 отделения, в которых работают более 2500 сотрудников, и более 80 торговых партнеров по всему миру.

We measure it.

testo



Подлежит изменению, включая технические модификации, без уведомления.

