

testo

Zeichen setzen für die Zukunft

Konform zu wichtigen
Normen im
Lebensmittelbereich
(HACCP und EN 12830)



Unbestechlich aber käuflich!

Messgeräte für alle Kontroll-Messungen an Lebensmitteln



°C

pH

%TPM

Messgeräte für alle Kontroll-Messungen an Lebensmitteln

Temperatur-Messgeräte

testo 735-2



Das robuste und kompakte Messgerät mit einem Fühlereingang für hochpräzise Pt100 Fühler und zwei Eingängen für schnelle Thermoelement-Fühler. Kabellos, d.h. mit Messdatenübertragung per Funk, können die Messwerte von bis zu drei weiteren Temperaturfühlern im übersichtlichen Messgerätedisplay testo 735-2 angezeigt werden. Somit können insgesamt 6 Kanäle mit dem Messgerät erfasst werden. Mit dem steckbaren hochpräzisen Pt100 Tauch-/Einstechfühler wird eine Systemgenauigkeit von 0,05 °C erreicht mit einer Auflösung von 0,001 °C. Das Mess-System eignet sich daher ideal zum Einsatz als Gebrauchsnormale.

- Systemgenauigkeit bis zu 0,05 °C
- Gerätespeicher bis zu 10.000 Messwerte

testo 735-2

testo 735-2, 3-Kanal Temperatur-Messgerät TE Typ K/T/J/S/Pt100, akustischer Alarm, Anschluss für max. 3 optionale Funkfühler, mit Messwertespeicher, PC-Software und USB-Datenübertragungskabel, inkl. Batterie und Kalibrier-Protokoll

Best.-Nr. 0563 7352 EUR 346.00

Wasserdichter Standard Tauch-/Einstechfühler, TE Typ T

Messbereich: -50 ... +350 °C
Genauigkeit: ±0,2 °C (-20 ... +70 °C)
Klasse 1 (restl. Messbereich)

Best.-Nr. 0603 1293 EUR 41.00

Edelstahl Lebensmittelfühler (IP67) mit PUR Leitung, TE Typ T

Messbereich: -50 ... +350 °C
Genauigkeit: ±0,2 °C (-20 ... +70 °C)
Klasse 1 (restl. Messbereich)

Best.-Nr. 0603 2192 EUR 74.00

Technische Daten testo 735-2

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| Messbereich | 0 ... +1760 °C |
| Genauigkeit | ±(1 °C + 0.1% v. Mw.) ±1 Digit |
| Auflösung | 1 °C |

testo 926



Das schnelle, genaue Temperatur-Messgerät testo 926 für den Lebensmittelbereich. Durch die optionale Schutzhülle TopSafe ist es verschmutzungsunempfindlich und somit der ideale Partner für Großküchen, Hotels, Restaurants oder die Lebensmittelindustrie. Neben dem Ermitteln von Minimal- und Maximalwerten können per Testo-Protokoll drucker zur Dokumentation vor Ort Messwerte ausgedruckt werden. Zusätzlich zur breiten Palette von klassischen Fühlern mit Leitung kann optional ein drahtloser Funkfühler gleichzeitig eingesetzt werden.

- Schnelle Fühler für jede Anwendung
- Kabellose Messung mit Funkfühlern möglich (Option)
- Messdatenausdruck vor Ort mit Testo-Protokoll drucker
- TopSafe, die unverwüstliche Schutzhülle (Option)
- Minimal-/Maximalwert-Speicher
- Großes, beleuchtetes Display
- Auto-Hold erkennt automatisch den Endwert
- Akustischer Alarm (Grenzwerte einstellbar)

testo 926, Starter-Set

testo 926, Starter-Set, 1-Kanal Lebensmittel-Temperatur-Messgerät TE Typ T, inkl. TopSafe, Standard Tauch-/Einstechfühler, Batterie und Kalibrier-Protokoll

Best.-Nr. 0563 9262 EUR 150.00

Technische Daten

| | |
|-------------|--|
| Messbereich | -50 ... +400 °C |
| Genauigkeit | ±0,3 °C (-20 ... +70 °C) ±(0,7 °C ±0,5% v. Mw.) (restl. Messbereich) |
| Auflösung | 0,1 °C (-50 ... +199,9 °C) 1 °C (restl. Messbereich) |

testo 826-T2 testo 826-T4



Schnelle berührungslose Messung und Kerntemperatur-Messung in einem Gerät! Mit der Infrarotseite wird die Oberflächen-Temperatur erfasst, mit der Messspitze auf der Einstechseite zusätzlich die Kerntemperatur.

826-T4 hat zusätzlich eine Markierung des Messflecks mit einem Laserstrahl und besitzt einen zuverlässigen akustischen Alarm.

- Hohe Genauigkeit
- Wand-/Gürtelhalterung im Lieferumfang
- Schutzhülle TopSafe, schützt vor Stoß, Schmutz und Wasser
- 6:1 Öffnungsverhältnis (Abstand/Messfleckdurchmesser)

testo 826-T2

testo 826-T2, Infrarot-Thermometer mit Laser-Messfleckmarkierung und akustischem Alarm, inkl. TopSafe und Wand-/Gürtelhalterung

Best.-Nr. 0563 8262 EUR 105.00

testo 826-T4

testo 826-T4, 2 in 1 Thermometer mit Laser und Alarm, TopSafe, Wand-/Gürtel-Halterung, Schutzkappe, Gefriergut-Vorböhrer

Best.-Nr. 0563 8264 EUR 204.00

Technische Daten

Infrarotthermometer testo 826-T2/-T4

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| Messbereich | -50 ... +300 °C |
| Genauigkeit | ±1,5 °C (-20 ... +100 °C) ±1 Digit |
| Auflösung | 0,5 °C |

Kontaktthermometer testo 826-T4

| | |
|-------------|--|
| Messbereich | -50 ... +230 °C |
| Genauigkeit | ±0,5 °C (-20 ... +99,9 °C) ±1 Digit |
| Auflösung | 0,1 °C |

testo 106



Das Kern-Thermometer testo 106 mit dünner, robuster Messspitze, eignet sich hervorragend für schnelle Kerntemperatur-Überprüfungen in der Gastronomie, in Hotels, Großküchen, Supermärkten, usw.

- TopSafe, wasserdichte und spülmaschinenfeste Schutzhülle (IP67)
- Schnelle Messungen (2 Messungen pro Sekunde)
- Kaum sichtbare Einstichlöcher durch speziellen Lebensmittelfühler
- Klein, handlich und immer griffbereit
- Automatische Endwert-Erkennung (Auto-Hold)

Set testo 106

Set testo 106, Kern-Thermometer inkl. TopSafe (wasserdichte Schutzhülle, IP67), Halte-Clip, Fühler-Schutzkappe und Batterie

Best.-Nr. 0563 1063 EUR 50.00

Technische Daten

| | |
|-------------|--|
| Messbereich | -50 ... +275 °C |
| Genauigkeit | ±1 % v. Mw. (+100 ... +275 °C) ±0,5 °C (-30 ... +99,9 °C) ±1 °C (-50 ... -30,1 °C) |
| Auflösung | 0,1 °C |

Messgeräte für alle Kontroll-Messungen an Lebensmitteln

Temperatur-Messgeräte

Wasserdichtes Mini-Thermometer



Die schnelle Stichproben-Temperaturmessung mit dem wasserdichten Mini-Thermometer ist im Lebensmittelbereich ein wichtiges Thema. Durch das große, gut ablesbare Display ist eine Temperaturkontrolle auch unter schlechten Lichtverhältnissen gut möglich. Die Hold-Funktion friert den aktuellen Displaywert ein. So können die Anwender den Messwert sicher notieren.

- Max.- und Min.-Werte sind abrufbar
- Einfacher und schneller Batteriewechsel
- Spülmaschinen-geeignet (+80 °C, 2 min, 15 cm unter Wasser)

Wasserdichtes Mini-Thermometer

bis +230 °C, Länge 120 mm, mit Schutzhülse für Sondenrohr

Best.-Nr. 0900 0528 EUR 31.00

Technische Daten

| | |
|-------------|---|
| Messbereich | -40 ... +230 °C |
| Genauigkeit | ±0.3 °C (+54 ... +90 °C) ±1 °C (-20 ... +53.9 °C / 90.1 ... +180 °C) ±1.5 °C (restl. Messbereich) |
| Auflösung | 0.1 °C |

testo 175-T1



Der Temperatur-Datenlogger testo 175-T1, ein idealer Warenbegleiter, sichert eine ununterbrochene Dokumentation der gesamten Kühlkette.

Der Schnelldrucker testo 575 belegt bei der Übergabe der Ware die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur. Wahlweise können alle Daten, die mit dem Datensammler testo 580 aufgenommen wurden, zur Auswertung in einen PC übertragen werden.

- Schneller Überblick über: aktueller Messwert, zuletzt gespeicherter Wert, Max-/Min-Werte, Anzahl der Grenzüber- und Unterschreitungen
- Nichtflüchtiger Speicher für sichere Daten, auch bei leerer Batterie
- Vor Ort: Zurücksetzen und Neustarten
- Fernanbindung über Alarm-Modem GSM

testo 175-T1, Bestellvorschlag

Temperatur-Datenlogger, 1 Kanal, mit internem Sensor, Wandhalterung und Kalibrier-Protokoll

Best.-Nr. 0563 1754 EUR 100.00

Schloss für Wandhalterung der Datenlogger testo 175/177

Best.-Nr. 0554 1755 EUR 8.20

Set ComSoft 3 - Basic mit USB-Interface für testo 175, Basis Software mit Diagramm- und Tabellendarstellung, inkl. Tischschalen, PC-Anschlusskabel

Best.-Nr. 0554 1766 EUR 102.00

Technische Daten

| | |
|-------------|---|
| Messbereich | -35 ... +70 °C |
| Genauigkeit | ±0.5 °C (-20 ... +70 °C) ±1 Digit ±1 °C (-35 ... -20.1 °C) |
| Auflösung | 0.1 °C (-20 ... +70 °C) 0.3 °C (-35 ... -20.1 °C) |

Temperatur- und pH-Messgerät

testo 205



Ein robustes Lebensmittel-Einstech-pH/°C-Messgerät mit automatischer Temperaturkompensation. Die robuste Einstech-Messspitze ist austauschbar und Dank des Loch-Diaphragmas verschmutzungsunempfindlich.

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

testo 205, Starter Set

Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gel und Kalibrierflaschen 250 ml pH 4+7, Gürtel-/Wandhalter und Alukoffer

Best.-Nr. 0563 2052 EUR 283.00

testo 205, Geräte-Set

Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gürtel-/Wandhalter

Best.-Nr. 0563 2051 EUR 221.00

Technische Daten

| | |
|-------------|---|
| Messbereich | 0 ... 14 pH 0 ... 60 °C (kurzzeitig bis +80 °C max. 5 min) |
| Genauigkeit | ±0.02 pH ±1 Digit ±0.4 °C |
| Auflösung | 0.01 pH 0.1 °C |

Frittieröl-Tester

testo 265



Das Frittieröl ist verbraucht! Längere Nutzung ist schlecht für die Qualität der Ware und kann zu Konsumentenbeschwerden führen.

Kernstück des Frittieröl-Messgerätes testo 265 ist der völlig neue kapazitive Öl-Sensor von Testo. Mit diesem Sensor kann direkt im heißen Frittieröl gemessen werden, wodurch schnelle Kontrollmessungen im laufenden Produktionsbetrieb möglich sind. Mehrere Fritteusen können direkt hintereinander gemessen werden ohne dass der Sensor abkühlen muss.

- Optimales Ausnutzen des Frittieröls. Das Öl wird erst gewechselt, wenn der Grenzwert erreicht ist (LED-Anzeige leuchtet).
- Zwei frei wählbare Qualitäts-Grenzwerte
- Alarmfunktion: 3-farbige LED (grün, gelb, rot)
- Anzeige:

Maximale Messtemperatur überschritten

Minimale Messtemperatur unterschritten

testo 265

Frittieröl-Messgerät testo 265 inkl. Abgleichprotokoll, Schutzhülle, TopSafe, Wandhalterung, Referenzöl und Sensorschutzkappe im hochwertigen Alukoffer

Best.-Nr. 0563 0265 EUR 350.00

Technische Daten

| | |
|-------------|---|
| Messbereich | 0,5 ... 40 %TPM +40 ... +210 °C |
| Genauigkeit | ±2,0 %TPM (+40 ... +190 °C) ±1 Digit ±1,5 °C |
| Auflösung | 0,5 %TPM 0,5 °C |



Fix bestellt per Fax

| Anzahl | testo 735-2 | Best.-Nr. | EUR |
|---------------------------------------|--|-----------|--------|
| | testo 735-2, 3-Kanal Temperatur-Messgerät TE Typ K/T/J/S/Pt100, akustischer Alarm, Anschluss für max. 3 optionale Funkfühler, mit Messwertspeicher, PC-Software und USB-Datenübertragungskabel, inkl. Batterie und Kalibrier-Protokoll | 0563 7352 | 346.00 |
| | Wasserdichter Standard Tauch-/Einstechfühler, TE Typ T | 0603 1293 | 41.00 |
| | Edelstahl Lebensmittelfühler (IP67) mit PUR Leitung, TE Typ T | 0603 2192 | 74.00 |
| | ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, für Luft-/Tauchfühler, Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C; +60 °C | 0520 0001 | 83.00 |
| testo 926 | | | |
| | testo 926, Starter-Set, 1-Kanal Lebensmittel-Temperatur-Messgerät TE Typ T, inkl. TopSafe, Standard Tauch-/Einstechfühler, Batterie und Kalibrier-Protokoll | 0563 9262 | 150.00 |
| | ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, für Luft-/Tauchfühler, Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C; +60 °C | 0520 0001 | 83.00 |
| testo 826-T2 / testo 826-T4 | | | |
| | testo 826-T2, Infrarot-Thermometer mit Laser-Messfleckmarkierung und akustischem Alarm, inkl. TopSafe und Wand-/Gürtelhalterung | 0563 8262 | 105.00 |
| | testo 826-T4, 2 in 1 Thermometer mit Laser und Alarm, TopSafe, Wand-/Gürtel-Halterung, Schutzkappe, Gefriergut-Vorbohrer | 0563 8264 | 204.00 |
| | ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, Infrarot-Messgeräte, Kalibrierpunkte -18°C, 0°C, +60°C | 0520 0401 | 83.00 |
| testo 106 | | | |
| | Set testo 106, Kern-Thermometer inkl. TopSafe (wasserdichte Schutzhülle, IP67), Halte-Clip, Fühler-Schutzkappe und Batterie | 0563 1063 | 50.00 |
| | ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, für Luft-/Tauchfühler, Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C | 0520 0041 | 63.00 |
| Wasserdichtes Mini-Thermometer | | | |
| | Wasserdichtes Mini-Thermometer bis +230 °C, Länge 120 mm, mit Schutzhülse für Sondenrohr | 0900 0528 | 31.00 |
| testo 175-T1 | | | |
| | Temperatur-Datenlogger, 1 Kanal, mit internem Sensor, Wandhalterung und Kalibrier-Protokoll | 0563 1754 | 100.00 |
| | Schloss für Wandhalterung der Datenlogger testo 175/177 | 0554 1755 | 8.20 |
| | Set ComSoft 3 - Basic mit USB-Interface für testo 175, Basis Software mit Diagramm- und Tabellendarstellung, inkl. Tischschalen, PC-Anschlusskabel | 0554 1766 | 102.00 |
| | ISO-Kalibrier-Zertifikat Temperatur, Temperaturfühler; Kalibrierpunkte -18 °C; 0 °C; +60 °C; je Kanal/Gerät | 0520 0151 | 93.00 |
| testo 205 | | | |
| | Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gel und Kalibrierflaschen 250 ml pH 4+7, Gürtel-/Wandhalter und Alukoffer | 0563 2052 | 283.00 |
| | Einhand pH/°C-Messgerät mit Einstechsonde, Aufbewahrungskappe, Gürtel-/Wandhalter | 0563 2051 | 221.00 |
| testo 265 | | | |
| | Frittieröl-Messgerät testo 265 inkl. Abgleichprotokoll, Schutzhülle, TopSafe, Wandhalterung, Referenzöl und Sensorschutzkappe im hochwertigen Alukoffer | 0563 0265 | 350.00 |
| | ISO-Kalibrier-Zertifikat Analytik, Kalibrierpunkte 0 und 24 %TPM | 0520 0028 | 110.00 |

| Anzahl | Bitte senden Sie mir: |
|--------|---|
| | HACCP-Poster „Kritische Temperatur-Grenzwerte“ (Best.-Nr. 0980 4655) |
| | Broschüre „Kontrollmessgeräte für die Lebensmittelproduktion, Transport und Lagerung“ (Best.-Nr. 0980 1031) |
| | Broschüre „Messtechnik für Restaurants, Catering und Supermärkte“ (Best.-Nr. 0980 1021) |
| | Fibel „Messtechnik im Lebensmittelbereich“ (Best.-Nr. 0980 4353) |
| | Fibel „Leitfaden zur Infrarot-Messtechnik“ (Best.-Nr. 0980 1883) |
| | Fibel „Frittierölmessung“ (Best.-Nr. 0980 6313) |

An
testo AG
 Postfach 1140, 79849 Lenzkirch
 Testo-Straße 1, 79853 Lenzkirch
 Telefon: 07653 681-700
 Telefax: 07653 681-701
 E-Mail: info@testo.de
 Internet: www.testo.de/lebensmittel

| Absender | |
|-----------------|---------------------|
| Vor- und Zuname | Straße, Nr. |
| Firma | PLZ / Ort |
| Telefon/Fax | E-Mail |
| Abteilung | Datum, Unterschrift |

Änderungen, auch technischer Art, vorbehalten.
 Alle Preise netto, zuzüglich Versandkosten und MwSt., gültig ab 1.1.2009. Zahlung 30 Tage netto, 14 Tage 2 % Skonto.

0980 7411/cw/AC/A/01.2009