

Die Lebensmittelbeschützer von Testo.

Von der Rohware bis zum fertigen Produkt für Sie im Einsatz.



Bestell-Infos.

Wareneingang	Best.-Nr.	EUR
testo 831 , Infrarot-Thermometer	0560 8316	119.00
testo 104 , Einstechthermometer mit Metallklappgelenk	0563 0104	78.00
testo 104 IR , Einstech-Infrarot-Thermometer mit stabilem Klappgelenk	0560 1040	109.00
Lagerung	Best.-Nr.	EUR
testo Saveris T1 , 1-Kanal Temperatur-Funkfühler	0572 1210	auf Anfrage
testo 175T1 , Datenlogger Temperatur	0572 1751	119.00
testo Saveris 2-T1 , Funk-Datenlogger-System mit Display und integriertem NTC-Temperaturfühler	0572 2001	120.00
Transport	Best.-Nr.	EUR
testo 174 T , Mini-Temperatur-Datenlogger	0572 1560	49.00
Set testo 174 , Mini-Temperatur-Datenlogger inklusive USB-Interface und Wandhalterung	0572 0561	109.00
testo 175 T1 , Datenlogger Temperatur	0572 1751	119.00
testo 175 T2 , Datenlogger Temperatur	0572 1752	149.00
testo 184 T3 , USB-Datenlogger	0572 1843	99.00

2980 1381 15 db/oa/03/2017 Änderungen, auch technischer Art, vorbehalten.
Alle Preise netto, zzgl. Versandkosten und MwSt., gültig ab 01.01.2017, Zahlung 30 Tage netto.



Ihre Partner für sichere Lebensmittel.

Messgeräte von Testo kontrollieren die Einhaltung der Temperatur-Grenzwerte entlang der gesamten Kühlkette.

Wertvolle Lebensmittel verdienen größte Sorgfalt: From Farm to Fork.

Drei Gründe für Lebensmittel-Messtechnik von Testo.



Hochpräzise: Mit Messgeräten von Testo haben Sie immer die Gewissheit, Grenzwerte sicher einzuhalten. Und bei Bedarf erledigen wir auch die Kalibrierung inkl. Zertifikat für Sie.



Robust und hygienisch: Unsere Lebensmittel-Messgeräte sind besonders stabil verarbeitet, liegen gut in der Hand lassen sich leicht unter fließendem Wasser reinigen.



HACCP-zertifiziert: Lebensmittel-Messtechnik von Testo erfüllt die strengen Vorgaben von HACCP International. Für noch mehr Sicherheit im Food Flow.

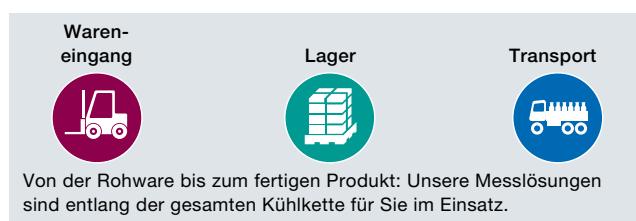


Ihr Experte für Lebensmittelsicherheit.

Seit 60 Jahren ist Testo mit einem umfassenden Produktangebot entlang der gesamten Kühlkette im Einsatz. An allen entscheidenden Stationen tragen unsere Thermometer, Datenlogger oder pH-Messgeräte dazu bei, dass Lebensmittel sicher und normkonform hergestellt, transportiert und gelagert werden. Denn nur dann schmecken sie wirklich gut.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Messgeräte sind durch HACCP International zertifiziert.



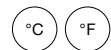
**Einstech-Thermometer
testo 104**

- Unter fließendem Wasser abwaschbar (Schutzklasse IP65)
- Passt dank robustem Klappmechanismus aus Metall in jede Hemd-/Hosentasche
- HACCP-konform, EN 13485-zertifiziert



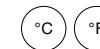
**Temperatur-Datenlogger
testo 174 T**

- Wasserdicht nach Schutzklasse IP65
- Datenauswertung über drei Software-Varianten – Basic-Software ist kostenlos zum Download erhältlich
- HACCP-konform, EN 12830-zertifiziert



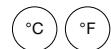
**Infrarot-Thermometer
testo 831**

- Präziser 2-Punkt-Laser mit 30:1-Optik für hochpräzise Ergebnisse
- Optischer und akustischer Alarm
- HACCP-konform, EN 13485-zertifiziert



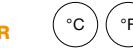
**Temperatur-Datenlogger
testo 175 T1/2**

- Optimal für Langzeitmessungen: speichert 1 Mio. Messwerte, 3 Jahre Batterielaufzeit
- Wasserdicht nach Schutzklasse IP65
- HACCP-konform, EN 12830-zertifiziert



Infrarot- und Einstech-Thermometer testo 104-IR

- Stabiles Klappgelenk aus Metall
- Präziser 2-Punkt-Laser mit 10:1-Optik für fehlerfreie Messungen
- HACCP-konform, EN 13485-zertifiziert



**USB-Datenlogger
testo 184 T3**

- Unbegrenzte Einsatzzeit
- Alles in einem Logger: PDF-Messdaten, Konfigurationsdatei, Abnahmeprüfzeugnis 3.1 nach DIN ISO 10204 und Bedienungsanleitung



**Datenloggersystem
testo Saveris**

- Automatisierte Temperatur- und Feuchtemessung
- Ausführliches Alarm-Management
- Manipulationssicher und EN 12830-konform



**Funk-Datenloggersystem
testo Saveris 2**

- Misst und dokumentiert Temperatur und Feuchte
- Messwertübertragung per WLAN; Datenauswertung über PC/Tablet/Smartphone
- Ausführliches Alarm-Management
- HACCP-konform, EN 12830-konform

