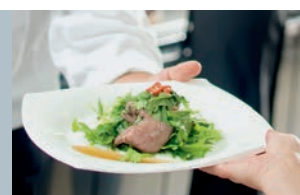


We measure it.



Mérési megoldások az élelmiszeripar számára



ready for
HACCP



A zamatos áru nagyobb gondosságot igényel

Legyen szó ropogós salátáról, friss tejről, omlós marha steakről - a Testo a gyakorlatban is leegyszerűsíti a HACCP koncepciót.

Gyártás &
Minőségbiztosítás

Szállítás

Szupermarket

Gasztronómia

Konyhák

Éttermek



A nyers árutól kezdve a fogyasztásra kész termékekig - a Testo kalibrálható mérés technikája leegyszerűsíti a HACCP koncepció biztonságos és gazdaságos gyakorlati alkalmazását. Mindegy, hogy Ön a gyártási lánc, mely tagjáért felelős.

ready for
HACCP

Az élelmiszerbiztonsági szavatosságok betartása kapcsán a teljes gyártási lánc során a kockázatelemzés jelenti a legnagyobb kihívást- „From Farm to Fork“!

A Testo mérés technika előnyei:

- Folyamatos és megszakításmentes hőmérséklet felügyelet
- Pontos, gyors mérés, illetve dokumentálás
- Az összes mérőműszer megfelel az EN 13485 és az EN 12830 szabványoknak



Az élelmiszeriparban a gyártás- és feldolgozás során minden lépést megszakításmentesen ellenőrizni és dokumentálni kell: Ami nincs megfelelően dokumentálva nem létezik. A megbízható méréstechnika - például a testo 175 T1 adatgyűjtő (bal oldali ábra) vagy a testo 805 infra hőmérsékletmérő (jobb oldali ábra) - gondoskodik a tényszerű adatokról és megkönnyíti a hatékony ellenőrzést.

A vásárló számára az élelmiszerbiztonság természetesnek számít. A gyártás szinte összes fázisa kockázatot jelent az élelmiszerek kiváló minőségére. A Testo méréstechnikai megoldásai segítenek Önnek, hogy minden folyamat maximális biztonságban működjön.

Legyen szó szűrőpróba szerű mérésekről, vagy folyamatos ellenőrzésekről, hőmérséklet, sütóolaj vagy akár pH mérésről: a Testo optimális, és biztonságos mérési megoldásokat nyújt Önnek az élelmiszeripar minden területére.

A Testo mérőműszerei és adatgyűjtői megfelelnek a HACCP követelményeknek, a GMP irányelveknek, valamint más nemzetközi előírásoknak. A Testo műszerek egyszerűen és intuitíven kezelhetők. Még szélsőséges körülmények között is egyszerűen alkalmazhatóak és mindig pontos, objektív mérési eredményekkel szolgálnak.



Minden mércéje: biztonságos termék

A minőséghez vezető leghatékonyabb úton semmi sem marad a véletlenre - köszönhetően a Testo méréstechnikájának.

A magas színvonalon működtetett-, valamint a gyártási folyamatok szigorú törvényi előírásokat követnek. A helyi jogszabályok és az ellenőrző hatóságok megkövetelik az abszolút higiénit és, hogy a fogyasztókhöz eljuttatott áru a legjobb minőségben álljon rendelkezésre. Ön nem engedheti meg magának, hogy hibázzon. Ezekre a kérdéskörökre a Testo, megoldások- és szakértői javaslatok széles kínálatát nyújtja.

Legyen szó telepített vagy mobil mérésekről, hőmérséklet-, páratartalom-, vagy akár pH mérésekről: a Testo megfelelően kalibrált és szabványnak megfelelő méréstechnikát kínál 100%-os megbízhatósággal. Gyors és megbízható mérések még nehéz környezetben is. Nagy pontosságú elemző mérőműszerek a laboratóriumi vizsgálatokhoz. A Testo speciális érzékelők kifejlesztésével foglalkozó szakemberei, egyedi igényekre fejlesztenek megoldásokat és nyújtanak szakmai tanácsadást.

Figyelemmel kísérjük a trendeket és természetesen jó kapcsolatot ápolunk a Német Élelmiszerellenőrző Szövetségével, így mindig tudjuk, hogy mire van szüksége az üzemi ellenőrzések területén. Önnek milyen mérési megoldásra van szüksége?

A Testo előnyei a gyártás és minőségbiztosítás területén:

- Felhasználás szerint specializált méréstechnika minden alkalmazási területre
 - Mobil és telepített mérési megoldások
 - Minden mérőműszerünk saját kalibráló laborunkban kalibrálható
 - Széles érzékelő kínálat minden felhasználási területre
-



Az élelmiszergyártás során a precizitás és a gondosság a legfontosabb követelmény. A gyártási folyamatok során végzett hőmérséklet ellenőrzés ugyanannyira fontos, mint a higiéniai követelmények betartása és a meghatározott, állandó környezeti feltételek biztosítása. A Testo mérőműszerek - mint például a testo 206-pH2 (középső ábra) egykezes hőmérséklet- és pH mérőműszer - pontosak és leegyszerűsítik az ellenőrzést.



*Az ENSZ adatai szerint a világ lakosainak a száma 2011. október 31.-én meghaladta a hét milliárd fős szintet és a becslések szerint évről évre 83 millióval többen leszünk. Hogyan táplálható hét milliárd ember, ha a lakosság már most szenved az élelmiszerhiánytól és a magas áraktól?
A biztonságos méréstechnika hozzásegíti a hatékony élelmiszergyártáshoz és az erőforrások maximális kihasználásához.*



**Hőmérséklet mérőműszer
(1-csatornás)**
testo 110

Megszakításmentesen A- és B pont között.

A Testo mérőműszerek nagy segítséget nyújtanak a szállítás, raktározás és értékesítés minden fázisában az élelmiszeripar területén.

Indulásra készen:

A mérőműszereket ideális esetben a mérések helyszínén tároljuk, így folyamatosan a mérendő terület környezeti hőmérsékletére állnak be, ennek köszönhetően nincs szükségük beállási időre.

Amikor a vásárló friss árut vesz ki a hűtőpultból, nyugodt szívvel mondhatjuk, hogy a munkánk nagy része befejeződött. Az, hogy ezután milyen körülmények között tároljuk az árut, már a vevő feladata. Az előírt hőmérsékleti határértékeket szigorúan be kell tartani. A teljes hűtési lánc: A HACCP irányelvek kötöttek. A Testo számos mérési megoldást fejlesztett ki, speciálisan a szállítmányozás, tárolás és raktározás területeire. Ennek köszönhetően Ön biztonságosan és egyszerűen használhatja őket.

A Testo adatgyűjtőivel folyamatosan nyomon követhető a mélyhűtők- és fagyasztók-, valamint a termékek hőmérséklete is. Minden összegyűjtött adat törvénynek megfelelően nyomon követhető és dokumentálható. A testo Saveris monitorozási rendszer innovatív technológiával valós időben tájékoztatja Önt, - amikor a hőmérsékleti-, illetve páratartalom értékek meghaladják a határértékeket - bárhol a világon. Egyedi és vevő specifikus megoldásokat valósítunk meg szakembereink segítségével.

A szupermarketekben a kis zsebméretű műszereink nagy segítséget nyújtanak: a pontos Testo hőmérők mindennapi társak az élelmiszerek ellenőrzésekor. A Testo műszerekkel szűrőpróba szerűen ellenőrizhetjük a beérkező árukat, még a nehezen hozzáférhető helyeken is az érintésmentes inframérés technikával. A Testo leveszi a terhet a válláról.



**Hőmérséklet adatgyűjtő
(1-csatornás)**
testo 174T

A Testo előnyei a szállítás és szupermarketek területén:

- A hűtlánc folyamatos felügyelete és a mért értékek dokumentálása
- HACCP kockázatok ellenőrzés alatt
- A testo Saveris™ monitorozási rendszer egyedi és felhasználó specifikus mérési megoldásokat kínál



Egy hosszú út: Akár a szállítás, akár a tárolás, vagy akár az értékesítés fázisában van a terméke, a Testo mérőműszerei mindig figyelembe veszik azon tényezőket, amelyek nélkülözhetetlenek az áru minősége szempontjából. Pl.: a testo Saveris™ monitorozási rendszer (bal oldali ábra), vagy a testo 826-T1 infra hőmérsékletmérő (jobb oldali ábra).



A sütőolaj általában 14 és 22% közötti TPM (Total Polar Materials) érték esetén használható fel a leghatékosabban. Aki rendszeresen ellenőrzi a TPM értéket, nem csak a törvényi előírásokat tartja be, de az olaj optimális élettartamából is profitál. Ezzel növelhető a sütőolaj minősége és jelentős költségeket takaríthatunk meg.

Minőség és hatékonyság - az „Első a biztonság!”

A Testo leegyszerűsíti a méréseket.

Ön tudja mire számíthat mindennapi munkája során és arra is, hogy mit vár el. Míg mi a szállítótól várjuk a frissen leszállított termékeket, addig a vásárlók tőlünk igénylik a friss és minőségi ételeket. Egy étteremláncnak akár nemzeti vagy nemzetközi szinten 20 vagy akár 20.000 üzlet biztonságáról kell gondoskodnia. A Testo kiváló méréstechnikai megoldásokat fejleszt az étteremláncok számára és garantálja a maximális biztonságot, valamint az Ön munkafolyamataiba való beilleszkedést.

A hordozható infra mérőműszerek segítségével megbízhatóan ellenőrizheti a beérkező áruk hőmérsékletét, míg egy adatgyűjtővel dokumentálható a hűtlánc megszakítás mentessége. A szabadalmaztatott Testo sütóolaj minőség ellenőrző lehetővé teszi a gyors ellenőrzéseket közvetlenül a sütóolajban. Ezzel garantálható az olaj kifogástalan minősége és az üzemeltetési költségeink is csökkennek. Bármely maghőmérőnkkel kényelmesen ellenőrizhető a készételek hőmérséklete. A laboratóriumi minőségellenőrzés során szintén segítünk Önnek. Egyébként: számos országban maguk a hatóságok is kalibrált Testo műszereket használnak minőségellenőrzéskor.



Az étteremláncok magas fokú szervezetsége megköveteli az olyan mérőműszereket, amelyek könnyen beilleszkednek a mindennapi munkafolyamatokba. Az adatgyűjtők és a hordozható mérőműszerek, mint pl. a testo 175 T2 (középső ábra) és a testo 104 (jobb oldali ábra) megfelelnek a nemzetközi normáknak.



Sütóolaj minőség ellenőrző
testo 270

A Testo előnyei a gasztronómiában:

- Pontos, könnyen kezelhető mérési megoldások
- A Testo világszerte jelen van a leányvállalataival és szervizeivel
- Tanácsadás az önellenőrzés során

A biztonság a legfontosabb hozzávaló.

A Testo kalibrálható méréstechnikájával ez már elérhető.

A modern életforma egyre nagyobb rugalmasságot és mobilitást követel. Ennek oka, hogy az „otthonunkon kívüli” ételkészítéskor egyre nő. Az éttermek vendégei körében különösen magas a minőségi elvárás.

A gasztronómiában az élelmiszerek csak akkor felelnek meg ezen követelményeknek, ha az élelmiszerbiztonság alap feltétel.





A konyhákban egyidejűleg számos nyersanyag felhasználása folyik, az elkészített készételeket hosszabb időn keresztül melegen kell tartani, hogy az ételkiadás zökkenőmentesen menjen. A Testo méréstechnikájával, mint pl. a könnyen kezelhető vízálló mini hőmérővel (középső ábra) egyszerűen ellenőrizhető az ételek hőmérséklete.

Kiváló minőségű hozzávalókból összeállított menü a főzés művészete. Ez nagy kihívás, ha egy nagy cég összes alkalmazottjának, vagy egy repülőgép utasainak szeretnénk minőségi ételt készíteni. A koncentrált és hatékony munkafolyamat nélkülözhetetlen az élelmiszeripar területén. Amennyiben Ön nem bírja a meleget ne menjen egy konyhába, viszont a baktériumoknak kifejezetten kedvező a melegebb környezet, így a HACCP irányelveket szigorúan be kell tartani az élelmiszerbiztonság érdekében.

A Testo méréstechnikája nagyban segíti Önt, mégpedig úgy, hogy beilleszkedik a mindennapi munkafolyamataiba. Minden árkategóriában kapható műszereink megbízhatóan kalibrálhatók és egyszerűen kezelhetők. Lehetővé teszik a biztonságos méréseket, akár hőmérséklet, pH, páratartalom vagy sütőolaj minőségéről legyen szó.

A raktárhelyiségeket például folyamatosan ellenőrizhető a testo Saveris™ monitorozási ellenőrzési segítségével. A szabadalmaztatott Testo sütőolaj minőségellenőrző lehetővé teszi a gyors méréseket és kimutatja a TPM értéket már közvetlenül a meleg olajban is. Ennek köszönhetően Ön optimálisan használhatja fel a sütőolajat és garantálhatja a kifogástalan minőséget, valamint csökkentheti költségeit. A kapacitív érzékelő törésbiztos fémkeretbe van ágyazva.

A praktikus bicskahőmérők ideálisak a konyhákban. Ezek egyből használatra készek amint kinyitjuk őket, és gyors ellenőrzéseket tesznek lehetővé pl. a büfékben. Vízállóak és mosogatógépben tisztíthatók.



Maghőmérséklet mérő
testo 106

A Testo előnyei az éttermek és konyhák területén:

- Gyors és megbízható méréstechnika
- Higiénikus tisztaság a ToPSafe védőtoknak köszönhetően
- Szabvány szerinti kalibrálás
- Széles érzékelő kínálat minden alkalmazásra

A minőség mérhető.

Vessen egy pillantást a Testo mérőműszerek világára.

Tájékozódjon röviden az élelmiszeripari mérőműszerekről.

ready for
HACCP

Hőmérséklet adatgyűjtő (2-csatornás) csatlakoztatható külső érzékelővel

testo 175 T2

A belső érzékelő mellett egy külső érzékelő (NTC) is csatlakoztatható a testo 175 T2 műszerhez, így akár a maghőmérsékletet is mérheti. A testo 175 T2 megfelel az EN 12830 szabványnak.

°C °F

Gyártás



Hőmérséklet mérőműszer (1-csatornás) univerzálisan alkalmazható

testo 110

A testo 110 nagy pontosságú univerzálisan alkalmazható hőmérsékletmérő. Az opcionálisan választható TopSafe védőtok megvédi a műszert a külső behatásoktól. A műszer megfelel a HACCP követelményeknek és az EN 13485 szabványnak.

°C °F



Pára- és hőmérséklet távadó ipari páratartalom mérésére

testo 6681

A testo 6681 ipari páratartalom távadó a testo 661x érzékelő családdal kombinálva megfelel a legmagasabb igényeknek és további olyan jellemzővel rendelkezik, amelyek lenyűgözik a felhasználót.

°C °F %rH



Infra hőmérsékletmérő infra- és maghőmérséklet mérő

testo 826-T4

A testo 826 T4 megfelel a HACCP követelményeknek és az EN 13485 szabványnak. A műszer a lézeres méréstechnológia mellett beszuró érzékelővel is rendelkezik, ezen felül beállíthatók a határértékek a műszerben.

°C °F

Szállítás & Szupermarketek



Infra hőmérsékletmérő távolból történő mérésekre

testo 831

A 30:1 optika azt jelenti, hogy a mérési folt átmérője 1m távolságból mindössze 3,6 cm. A másodpercenkénti két mérésnek köszönhetően a műszer rendkívül gyors, így a munkavégzés csupán másodpercek kérdése.

°C °F



Hőmérséklet adatgyűjtő (1-csatornás) mini

testo 174T

A testo 174T mini adatgyűjtő egyszerűen az áru mellé helyezve folyamatosan regisztrálja a hőmérsékleti értékeket. Az adatokat utólag kiolvashatja és USB csatlakozóval a számítógépre töltheti azokat.

°C °F



Mért érték monitorozás hőmérséklet- és páratartalom felügyelet

testo Saveris™

Az testo Saveris™ monitorozási rendszer segítségével egyszerűen felügyelheti a hőmérséklet- és páratartalom értékeket pl. a termékek szállítása, raktározása során.

°C %rH



Sütőolaj minőség ellenőrző mérés közvetlenül a sütőolajban

testo 270

A testo 270 felhasználóbarát sütőolaj minőségellenőrző segítségével pontosan meghatározhatja a sütőolaj minőségét, még közvetlenül a meleg olajban is. Ez lehetővé teszi, hogy az olajat megfelelő időben cserélhessük le.

°C °F %TPM



Gasztronómia



Bicska hőmérő
vízálló bicska maghőmérő

testo 104

A műszer robusztus fémházzal rendelkezik és hosszú távú stabil méréseket garantál, valamint megfelel a HACCP előírásoknak és az EN 13485 szabványnak.

°C °F

Hőmérséklet mérőműszer (1-csatornás)

teljeskörű hőmérséklet mérés

testo 926

A széles körű érzékelő kínálat mellett egy rádiófrekvenciás érzékelő is csatlakoztatható a testo 926 mérőműszerhez, valamint beállíthatja a határértékeket is.

°C °F



Maghőmérséklet mérő műszer

ideális az élelmiszeripar számára

testo 106

A testo 106 megfelel a HACCP követelményeknek és az EN 13485 szabványnak. A műszerben megadhatóak azok a határértékek amelyek átlépése esetén a műszer akusztikus és vizuális riasztással jelez.

°C °F



Vízálló mini hőmérő

IP 67 védelem

A vízálló mini hőmérő kicsi, kényelmes és mindig kézreáll. Mosogatógépben biztonságosan tisztítható így ideális az élelmiszeripari ágazatban.

°C °F



Konyhák & Éttermek

pH-/hőmérséklet mérőműszer
a testo 206 műszercsalád ideálisan alkalmazható félszilárd és folyékony anyagok mérésére

testo 206

A beszűrő hőmérsékletmérő és pH mérő kombinációjának köszönhetően gyorsan és pontosan mérhetünk.

°C °F pH

Precizitás kétségek nélkül.

Világszerte Önért dolgozunk.



A gyakorlati mérési megoldások évről évre egyre bonyolultabbak és specifikáltabbak. A Testo kulcsfontosságú feladatának tekinti, hogy a felhasználói igényekre fejlesztve folyamatosan korszerűsítse, alakítsa ki - az ipar, a kereskedelem számára - a megfelelő méréstechnikát. Saját fejlesztések és kutatások eredményezték azt, hogy évtizedek óta élvonalbeli szerepet töltünk be a méréstechnikai műszerek piacán. A legnagyobb eredményeket az érzékelők fejlesztésével értük el, de megemlíthetjük még a mikroelektronikai-, kommunikációs-, adattárolási előrelépéseket is.

Felelős szolgáltatás

A Testo megbízható, valós és profi tanácsokat szolgáltat bármely méréstechnikai kérdésre vonatkozóan. Gyors és szíves segítséget nyújtunk jelenlegi, illetve korábbi vásárlóinknak - szerte a világon.

Kutatás és fejlesztés

A Testo minden évben a forgalma kb. 10%-át fekteti kutatás és fejlesztésbe. A változatos kutatói csoportunk - biológusok, kémikusok, fizikusok, elektronikusok - nagy gyakorlattal korszerűsítik, fejlesztik mérőműszereinket és azok tartozékait. Folyamatos együttműködésben állunk egyetemekkel, kutató és fejlesztő cégekkel és számos bizottságban vagyunk jelen, így innovatív méréstechnikai megoldásokat nyújthatunk minden mérési területre.



Igazolt megbízhatóság

A minőségbiztosítás egy komoly üzlet. A Testo Industrial Service az érvényes szabályzatoknak és irányelveknek megfelelő hitelesített kalibrálási bizonyítványt biztosít a telepített és kézi műszerek számára. Kalibrálást akkreditált, valamint professzionálisan felszerelt laboratóriumainkban végzünk.

Az egészség érdekében

A Testo biztonságos méréstechnikát nyújt Önnek az élelmiszerek ellenőrzése és felügyelete céljából az összes folyamat alatt. Minden mérőműszerünk és adatgyűjtőnk megfelel a HACCP követelményeknek, GMP irányelveknek és egyéb nemzetközi előírásoknak.





Globális szerepvállalás

A HACCP irányelvek betartása érdekében a Testo világszerte nagy támogatást nyújt Önnek. A Testo folyamatos résztvevője ezeknek és célja, hogy összes partnerét a 31 leányvállalaton és több, mint 80 képviselőten keresztül maximálisan támogassa. Immár 2300 alkalmazott áll ügyfeleink rendelkezésére.

We measure it.



Partnereink a - világ minden tájáról -
megbíznak a Testo 50 éves tapasztalatában és tudásában.



Testo (Magyarország) Kft.
1139 Budapest, Röppentyű u. 53
Telefon: +36 1 237 1747
Fax: +36 1 237 1748
E-mail: info@testo.hu

www.testo.hu