



Безпеку їжі можна виміряти.

Перевіряйте граничні значення, забезпечуйте якість, дотримуйтесь нормативів HACCP – з вимірювальними приладами Testo.

Дорогоцінні товари заслуговують **найбільшої турботи** - “Від ферми до столу”!

Різноманітний набір приладів Testo для контролю безпеки продуктів харчування допоможе вам легко та швидко виконати вимоги HACCP, а також гарантувати безпечне зберігання та переробку харчових продуктів. Наша вимірювальна техніка включає в себе логери даних, термометри, тестери олії для смаження, рН-метри для перевірок на місцях або довготривалого моніторингу. Testo має всі необхідні прилади для кожної ланки у виробничому ланцюгу.



Аналіз ризик-менеджменту вздовж всього виробничого ланцюга - це найважливіше завдання щодо забезпечення безпеки продуктів харчування - «Від ферми до столу»!

Вимірювальна технологія Testo пропонує вам:

- Безперебійний контроль температури виробничого ланцюга
- Точне, акуратне і швидке вимірювання та документування всіх вимірювань
- Забезпечення гарної репутації для вас
- Сертифікація всіх вимірювальних приладів відповідно до ДСТУ EN ISO13485: 2105 та логерів до EN 12830
- Сертифікація HACCP International

Виробництво

- Прикладна вимірювальна техніка, що оптимізована для кожної області застосування
- Мобільні та стаціонарні вимірювальні рішення
- Калібрування всіх вимірювальних приладів у нашій власній лабораторії
- Широкий діапазон зондів для всіх застосувань



Транспортування

- Безперервний моніторинг холодного ланцюга і документування даних вимірювань
- Ризик «Відхилення граничного значення температури згідно HACCP» завжди під контролем
- Індивідуальні, практичні рішення на базі систем моніторингу даних testo saveris та testo saveris 2



Зберігання

- Безперервний запис температури та вологості в одній або декількох точках вимірювання
- Рішення для високоточних вимірювань в екстремальних умовах
- Індивідуальні, практичні рішення на базі систем моніторингу даних testo saveris та testo saveris 2



Пекарні та переробка м'яса

- Безпечне дотримання стандарту якості для свіжого і швидкозамороженого м'яса та холодних м'ясних продуктів
- Автоматичний контроль температури на всіх холодильниках
- Відображення та документація даних вимірювань без будь-якої ручної праці



Супермаркети

- Точний контроль якості продукції від виробника до точки продажу
- Профілактика небезпеки для забезпечення здоров'я споживачів



Ресторани і кафе

- Швидка та надійна вимірювальна техніка
- Гігієнічна чистота завдяки водонепроникному корпусу або захисному чохлау TopSafe
- Калібрування відповідно до найвищих стандартів
- Широкий діапазон зондів для будь-якої вимірювальної задачі



Якість **можна виміряти.**

Погляньте на **світ вимірювальних рішень Testo** для харчового сектора.



рН-метр з вимірюванням температури



testo 205

- Комбінований зонд рН і температури, що може змінюватися користувачем
- Прилад не потребує обслуговування завдяки гель-електроліту

Замовлення № 0563 2051



рН-метр з вимірюванням температури



testo 206-pH1

- Прилад не потребує обслуговування завдяки гель-електроліту
- Надійний водонепроникний захисний чохол TopSafe, клас захисту IP68

Замовлення № 0563 2061



рН-метр з вимірюванням температури



testo 206-pH2

- Прилад не потребує обслуговування завдяки гель-електроліту
- Надійний водонепроникний захисний чохол TopSafe, клас захисту IP68

Замовлення № 0563 2062



рН-метр з вимірюванням температури



testo 206-pH3

- Підключення стандартного електроду рН від інших виробників
- Надійний водонепроникний захисний чохол TopSafe, клас захисту IP68

Замовлення № 0563 2063



Проникний термометр



testo 103

- Ідеально підходить для їжі: сертифікований HACCP та EN 13485
- Практичний складний механізм - після розкриття відразу починаються вимірювання, зручно розміщується і кишені

Замовлення № 0560 0103



Проникний термометр



testo 104

- Ідеально підходить для продуктів харчування: сертифікований HACCP та EN 13485
- Практичний механізм із надійним металевим складним шарніром, зручний, готовий до використання прямо зараз

Замовлення № 0563 0104



Проникний термометр testo 105



- Змінний зонд для вимірювання напівтвердих середовищ, таких як м'ясо, входить у комплект поставки, вимірювальний наконечник для заморожених продуктів та зонд довжиною 200 мм, доступні як опція
- Сертифікований HACCP та EN 13485

Замовлення № 0563 1051



Харчовий термометр



testo 106

- Оптичний та звуковий сигнали при перевищенні граничного значення, яке встановлюється індивідуально)
- Тонкий зонд із діаметром 2,2 мм: отвори від проколів практично не помітні

Замовлення № 0560 1063



Термометр зі змінними зондами testo 108 °C

- Вимірювач температури водонепроникний з проникним зондом (IP67)
- Сертифікований HACCP та EN 13485

Замовлення № 0563 1080



Термометр зі змінними зондами testo 108-2 °C

- Вимірювач температури водонепроникний з проникним зондом (IP67)
- Надійний роз'єм з фіксатором для зондів
- Сертифікований HACCP та EN 13485

Замовлення № 0563 1082



Термометр зі змінними зондами testo 926 °C

- Роз'єм для зонду температури, можна додатково підключити радіозонд
- Сертифікований HACCP та EN 13485 - ідеально підходить для харчового сектора

Замовлення № 0560 9261



Інфрачервоний та проникний термометр testo 104-IR °C

- Комбінований пірометр із лазерним вказівником цілі та проникним зондом
- Сертифікований HACCP та EN 13485

Замовлення № 0560 1040



Інфрачервоний термометр testo 805 °C

- Режим сканування для довготривалих вимірювань
- Кишеньковий формат вимірювального приладу: компактний розмір для зручної роботи

Замовлення № 0560 8051



USB реєстратор даних testo 184 T3 °C

- Необмежений термін роботи
- Все в пам'яті реєстратора: дані вимірювання в форматі PDF, файл конфігурації, сертифікат калібрування, інструкція з експлуатації
- Сертифікати калібрування, що відстежується (ISO 17025, DAkkS)

Замовлення № 0572 1843





Стационарна система моніторингу на базі WiFi логерів даних
testo Saveris/testo Saveris 2

- Передача даних по WiFi на хмарний сервіс testo Cloud
- Доступ до даних та програмування з будь-якого пристрою підключеного до Інтернет
- Зручне керування оповіщеннями



Інфрачервоний термометр
testo 831

- Надзвичайно висока швидкість: два вимірювання на секунду - це означає, що ви можете сканувати повну палету зразу після прибуття
- З оптикою 30: 1 та 2-х точковим лазерним маркером

За № 0560 8316



Водонепроникний термометр
testo 1113

- Універсальне використання - від кухонь до лабораторій, в промисловості і садівництві
- Відображає мін/макс та миттєве значення при натисканні кнопки



Замовлення № 0560 1113



Тестер олії для смаження
testo 270

- Захист від води IP65 без додаткового чохла
- Чітка аварійна сигналізація за допомогою підсвічування дисплею у кольорах світлофора
- Підходить Для будь-якої олії для смаження



Замовлення № 0563 2750



Реєстратор даних
testo 175 T1

- Ідеально підходить для довготривалих вимірювань: пам'ять на 1 мільйон вимірювань, термін служби батареї 3 роки
- Сертифікований HACCP та EN 12830, клас захисту IP65



Замовлення № 0572 1751



Реєстратор даних
testo 175 T2

- Ідеально підходить для довготривалих вимірювань: пам'ять на 1 мільйон вимірювань, термін служби батареї до 3 років
- Сертифікований HACCP та EN 12830, клас захисту IP65



Замовлення № 0572 1752



Міні реєстратор даних
testo 174 T

- Сертифікований HACCP та EN 12830, клас захисту IP65
- Аналіз даних за допомогою безкоштовного програмного забезпечення



Замовлення № 0572 1560



Реєстратор температури
testo 176 T1

- Ідеально підходить для довготривалих вимірювань: пам'ять на 2 мільйона вимірювань термін служби батареї до 8 років
- Вбудований високоточний сенсор Pt100
- Сертифікований HACCP та EN 12830



Замовлення № 0572 1761



Реєстратор температури
testo 176 T2

- Ідеально підходить для довготривалих вимірювань: пам'ять на 2 мільйона вимірювань термін служби батареї 8 років
- Підключення 2-х додаткових зондів
- Сертифікований HACCP та EN 12830

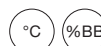


Замовлення № 0572 1762



Реєстратор температури і вологості
testo 176 H1 та H2

- Постійний моніторинг вологості і температури
- Записує значення температури і вологості в 2-х точках одночасно
- Сертифікований HACCP та EN 12830



Замовлення № 0572 1765 / 0572 1766



Цінні продукти заслуговують на найбільшу турботу.

Три причини обрати **вимірювальну техніку Testo**.



Висока точність:

вимірювальні прилади Testo для харчового сектору нададуть Вам впевненість в тому, що граничні значення будуть точно дотримуватися.



Гігієнічні та придатні до роботи

з харчовими продуктами: всі харчові термометри, зонди та логери відповідають IP65 та їх можна мити під проточною водою.



Якість, що підтверджена сертифікацією HACCP:

для ще більшої безпеки в харчовому секторі.

Більше контролю - гарантована безпека.

Разом з правильно підібраними та якісними вимірювальними приладами вам також потрібні детальні знання для належного впровадження HACCP. Докладна інформація стосовно вимірювальних приладів testo для впровадження норм HACCP ви можете знайти на нашій сторінці в Інтернет:

www.testo.kiev.ua



**Вимірювальні прилади
Testo сертифіковані HACCP**



**Практичне керівництво
Безпека харчових продуктів**

Глобальна присутність

Там, де застосовуються правила HACCP, експерти Testo допоможуть вам по всьому світі. Для нас важливо бути близьким до наших клієнтів, де б вони не знаходились, і надавати їм кваліфіковану підтримку прямо на місці.

Цим керуються наші 32 дочірніх підприємства та більш ніж 80 торговельних партнери по всьому світу. Testo має понад 2500 співробітників у всьому світі.

Be sure. **testo**



Підлягає зміні без попередження, включаючи технічні модифікації.

Авторизований дистриб'ютор Testo AG
ТОВ «ЛІФОТ»
вул. Ілленка, 83-д, оф. 403, Київ
(044) 501-40-10
vodafone (095) 111-80-10
lifecell (063) 888-46-95
Київстар (097) 235-11-27
info@testo.kiev.ua

www.testo.kiev.ua

HACCP INTERNATIONAL

eliminate the hazard - reduce the risk



This is to certify that

Testo SE & Co. KGaA

Equipment for Monitoring Temperature

Food Zone Classification: FZP (Food Zone Primary)

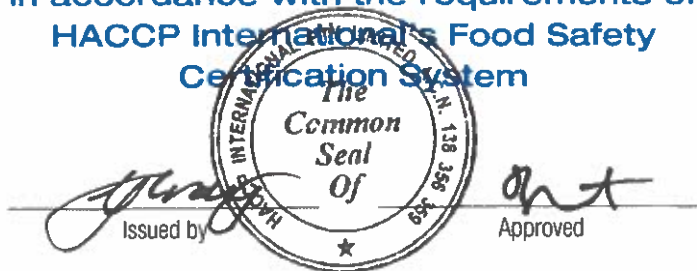
(Limited to the products listed on the
Certification Statement)

are certified as food-safe measurement devices that
are suitable for use in food manufacturing and food
handling processes that are operated in accordance
with a

HACCP based Food Safety Programme

noting the conditions of the certification statement

in accordance with the requirements of
**HACCP International's Food Safety
Certification System**



7 June 2024

Issue Date

30 June 2026

Expiry Date

This certificate belongs to HACCP International and must be returned upon demand. All products and services to which
this certificate refers are evaluated prior to issuance.

HACCP INTERNATIONAL: No. 3 Ridgewest Building, 1 Ridge Street, North Sydney, NSW 2060, Australia
www.haccp-international.com



For certificate verification
and food zone
classification details

Certificate Number

I-PE-655-TE-1-RG-07

HACCP INTERNATIONAL

eliminate the hazard - reduce the risk



Certification Statement

I-PE-655-TE-1-RG-07

Page 1 of 2

Testo SE & Co. KGaA

Certificate Expiry Date

30 June 2026

Equipment for Monitoring Temperature

Food Zone Classification: FZP (Food Zone Primary)

Infra Red Thermometers with Probe: 826 Range

NTC analog probe/sensor - 0615 1212, 0615 1712

Probe thermometer 103

Probe thermometer 104

Probe thermometer 104-IR

Probe thermometer 104-IR BT

Probe thermometer 105

Probe thermometer 106

Probe thermometer 108

Probe thermometer 110

Probe thermometer 112

Probe thermometer 735

Probe thermometer 926

PT100 digital probe/sensor - 0618 0275, 0618 0073, 0618 0072, 0618 0071, 0572 2163

Temperature meter: testo 110 (when used with TopSafe 0516 0224 and 0516 0225)

TopSafe - 0516 0224

Waterproof Mini Thermometer

HACCP International's evaluation and certification is strictly confined to matters of food safety or the operation of a HACCP based Food Safety Programme. Whilst all reasonable care is taken by HACCP International in its evaluation of the product(s) or services(s) described herein, HACCP International does not guarantee that every food safety risk in every application has been identified. No guarantee is offered or implied in the issuing of this statement.

HACCP International certifies that these products are food-safe measurement devices and accessories, suitable for use in food manufacturing and food handling processes that are operated in accordance with a HACCP based Food Safety Programme.

Calibration must be carried out in accordance with the manufacturer's recommendations and the frequency of calibration should be specified by the user's Food Safety Programme.

Licence Commencement

01 July 2024

Certificate Issue Date

07 June 2024

Em



Certification Statement I-PE-655-TE-1-RG-07

Page 2 of 2

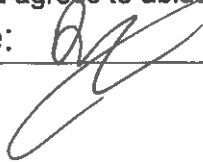
Testo SE & Co. KGaA

Certificate Expiry Date 30 June 2026

Equipment for Monitoring Temperature
Food Zone Classification: FZP (Food Zone Primary)

Licence Agreement

Testo SE & Co. KGaA is licensed to use the HACCP International certification mark, in accordance with HACCP International's Certification Trade Mark Rules and Conditions in All Regions (Global) in respect of the products listed above, for a period of 24 months from the licence commencement date. Testo SE & Co. KGaA is in receipt of the HACCP International Pty Ltd Certification Trade Mark Rules and Conditions v3.0 and agrees to abide by the conditions therein.

Licensee's Signature:  **Date:** 18th of June 24

HACCP International certifies that these products are food-safe measurement devices and accessories, suitable for use in food manufacturing and food handling processes that are operated in accordance with a HACCP based Food Safety Programme.

Calibration must be carried out in accordance with the manufacturer's recommendations and the frequency of calibration should be specified by the user's Food Safety Programme.

Licence Commencement 01 July 2024

Certificate Issue Date 07 June 2024

HACCP INTERNATIONAL

eliminate the hazard - reduce the risk



This is to certify that

Testo SE & Co. KGaA

Equipment for Monitoring and Recording
Temperature, Humidity and Pressure

Food Zone Classification: SSZ (Splash or Spill Zone)

(Limited to the products listed on the
Certification Statement)

are certified as food-safe measurement devices that
are suitable for use in food manufacturing and food
handling processes that are operated in accordance
with a

HACCP based Food Safety Programme

noting the conditions of the certification statement

in accordance with the requirements of
**HACCP International's Food Safety
Certification System**



7 June 2024

Issue Date

30 June 2026

Expiry Date

This certificate belongs to HACCP International and must be returned upon demand. All products and services to which
this certificate refers are evaluated prior to reissue.

HACCP INTERNATIONAL: No. 3 Ridgewest Building, 1 Ridge Street, North Sydney, NSW 2060, Australia
www.haccp-international.com



For certificate verification
and food zone
classification details

Certificate Number

I-PE-655-TE-2-RG-07

Certification Statement I-PE-655-TE-2-RG-07

Testo SE & Co. KGaA

Certificate Expiry Date 30 June 2026

Equipment for Monitoring and Recording Temperature, Humidity and Pressure

Food Zone Classification: SSZ (Splash or Spill Zone)

Data logger range: testo 0572 2800 and testo 0572 2801

Data Logger ranges: testo 174, testo 174 T BT, testo 174 H BT, testo 175, testo 176, testo 184, testo 190, testo 191

Infrared Thermometers and Thermal Imagers: testo 805, testo 826 range, testo 830-T1, testo 831

Temperature meter: testo 110

Testo Saveris 2 range

Testo Saveris range

HACCP International certifies that these products are food-safe measurement devices and accessories, suitable for use in food manufacturing and food handling processes that are operated in accordance with a HACCP based Food Safety Programme.

Calibration must be carried out in accordance with the manufacturer's recommendations and the frequency of calibration should be specified by the user's Food Safety Programme.

Licence Commencement 01 July 2024

Certificate Issue Date 07 June 2024 *em*

HACCP International's evaluation and certification is strictly confined to matters of food safety or the operation of a HACCP based Food Safety Programme. Whilst all reasonable care is taken by HACCP International in its evaluation of the product(s) or services(s) described herein, HACCP International does not guarantee that every food safety risk in every application has been identified. No guarantee is offered or implied in the issuing of this statement.

Licence Agreement

Testo SE & Co. KGaA is licensed to use the HACCP International certification mark, in accordance with HACCP International's Certification Trade Mark Rules and Conditions in All Regions (Global) in respect of the products listed above, for a period of 24 months from the licence commencement date Testo SE & Co. KGaA is in receipt of the HACCP International Pty Ltd Certification Trade Mark Rules and Conditions v3.0 and agrees to abide by the conditions therein.

Licensee's Signature: *[Signature]* **Date:** 18th of June 24



HACCP INTERNATIONAL

eliminate the hazard - reduce the risk



This is to certify that

Testo SE & Co. KGaA

Oil Monitoring Equipment

Food Zone Classification: FZP (Food Zone Primary)

testo 270 - Cooking oil tester

testo 270 BT - Cooking oil tester

certified as a food-safe measuring device that is
suitable for use within operations governed by a

HACCP based Food Safety Programme

noting the conditions of the certification statement

in accordance with the requirements of
**HACCP International's Food Safety
Certification System**



7 June 2024

Issue Date

30 June 2026

Expiry Date

This certificate belongs to HACCP International and must be returned upon demand. All products and services to which
this certificate refers are evaluated prior to resuse.

HACCP INTERNATIONAL: No. 3 Ridgewest Building, 1 Ridge Street, North Sydney, NSW 2060, Australia
www.haccp-international.com



For certificate verification
and food zone
classification details

Certificate Number

I-PE-656-TE-RG-07

Certification Statement I-PE-656-TE-RG-07

Testo SE & Co. KGaA

Certificate Expiry Date 30 June 2026

Oil Monitoring Equipment

Food Zone Classification: FZP (Food Zone Primary)

testo 270 - Cooking oil tester

testo 270 BT - Cooking oil tester

HACCP International certifies that this product is a food-safe measurement device, suitable for use in food manufacturing processes that are operated in accordance with a HACCP based Food Safety Programme.

Calibration must be carried out in accordance with the manufacturer's recommendations.

Licence Commencement 01 July 2024

Certificate Issue Date 7 June 2024 *fm*

HACCP International's evaluation and certification is strictly confined to matters of food safety or the operation of a HACCP based Food Safety Programme. Whilst all reasonable care is taken by HACCP International in its evaluation of the product(s) or services(s) described herein, HACCP International does not guarantee that every food safety risk in every application has been identified. No guarantee is offered or implied in the issuing of this statement.

Licence Agreement

Testo SE & Co. KGaA is licensed to use the HACCP International certification mark, in accordance with HACCP International's Certification Trade Mark Rules and Conditions in All Regions (Global) in respect of the products listed above, for a period of 24 months from the licence commencement date Testo SE & Co. KGaA is in receipt of the HACCP International Pty Ltd Certification Trade Mark Rules and Conditions v3.0 and agrees to abide by the conditions therein.

Licensee's Signature: *[Signature]* Date: 18th of June 24

