

**Нові термометри
testo 104 BT, testo 110 Food
і тестер олії testo 270 BT**

**Для харчових підприємств і
ресторанів, з підключенням
до Застосунку testo Smart**



Нова серія приладів

Цільова група

Виробництво продуктів харчування

Ресторани (гастрономія)

Кейтеринг

М'ясокомбінати та пекарні

Застосування

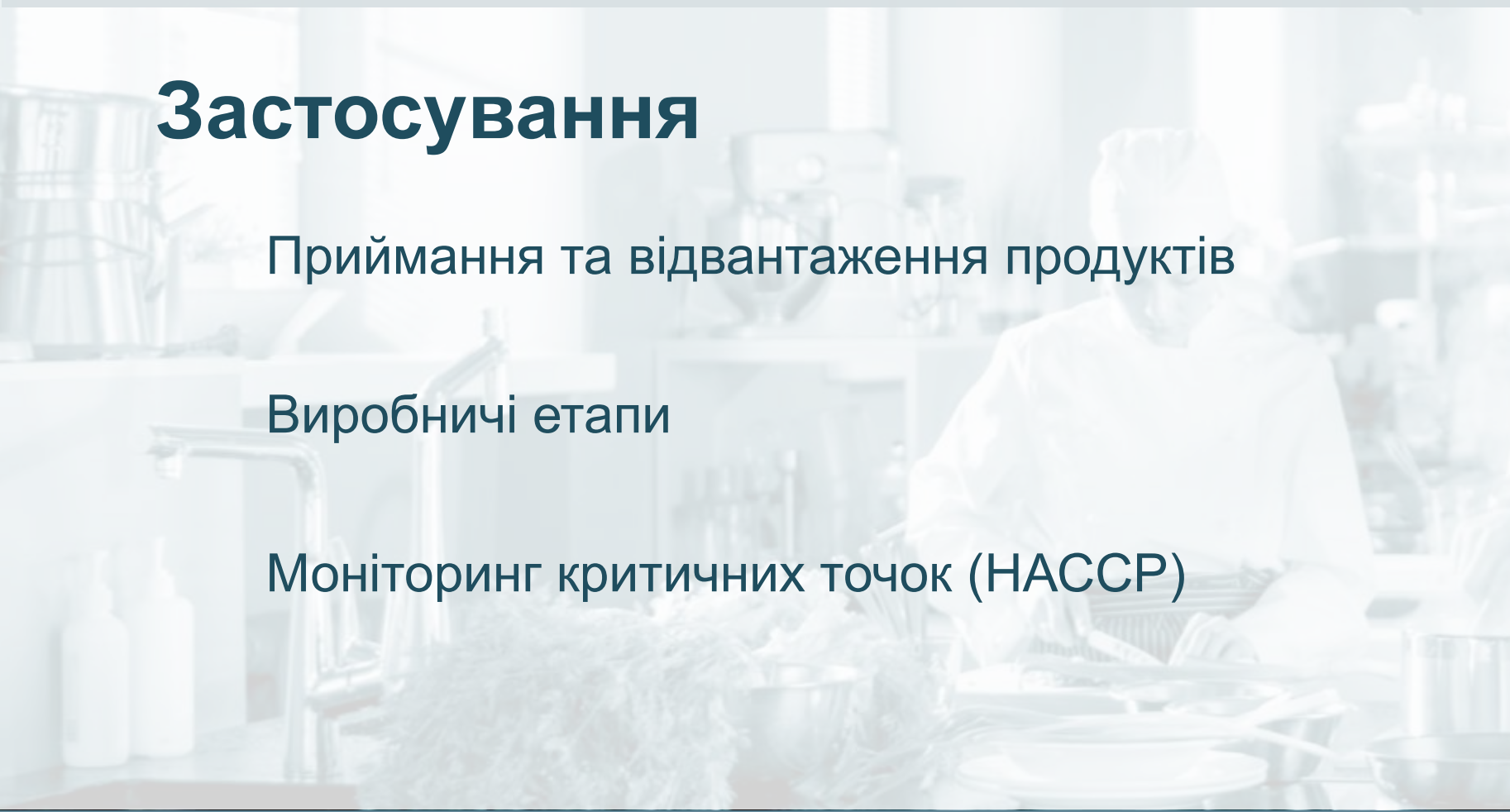
Приймання та відвантаження продуктів

Виробничі етапи

Моніторинг критичних точок (НАССР)

Виклики

- Зростаючі витрати
- Вимоги щодо електронного документування
- Брак кваліфікованого персоналу



Нова серія приладів



Надійні, як завжди.

Вимірювання ще простіше.

Технологія вимірювання в харчових продуктах від Testo з безкоштовним підключенням до Застосунку для легкого документування та керування якістю відповідно до вимог НАССР.

Нова серія приладів

testo 270 BT

Тестер олії з підключенням до
Застосунку



testo 110 Food

Термометр з підключенням до
Застосунку

testo 104-IR BT

Пірометр-термометр з
підключенням до Застосунку

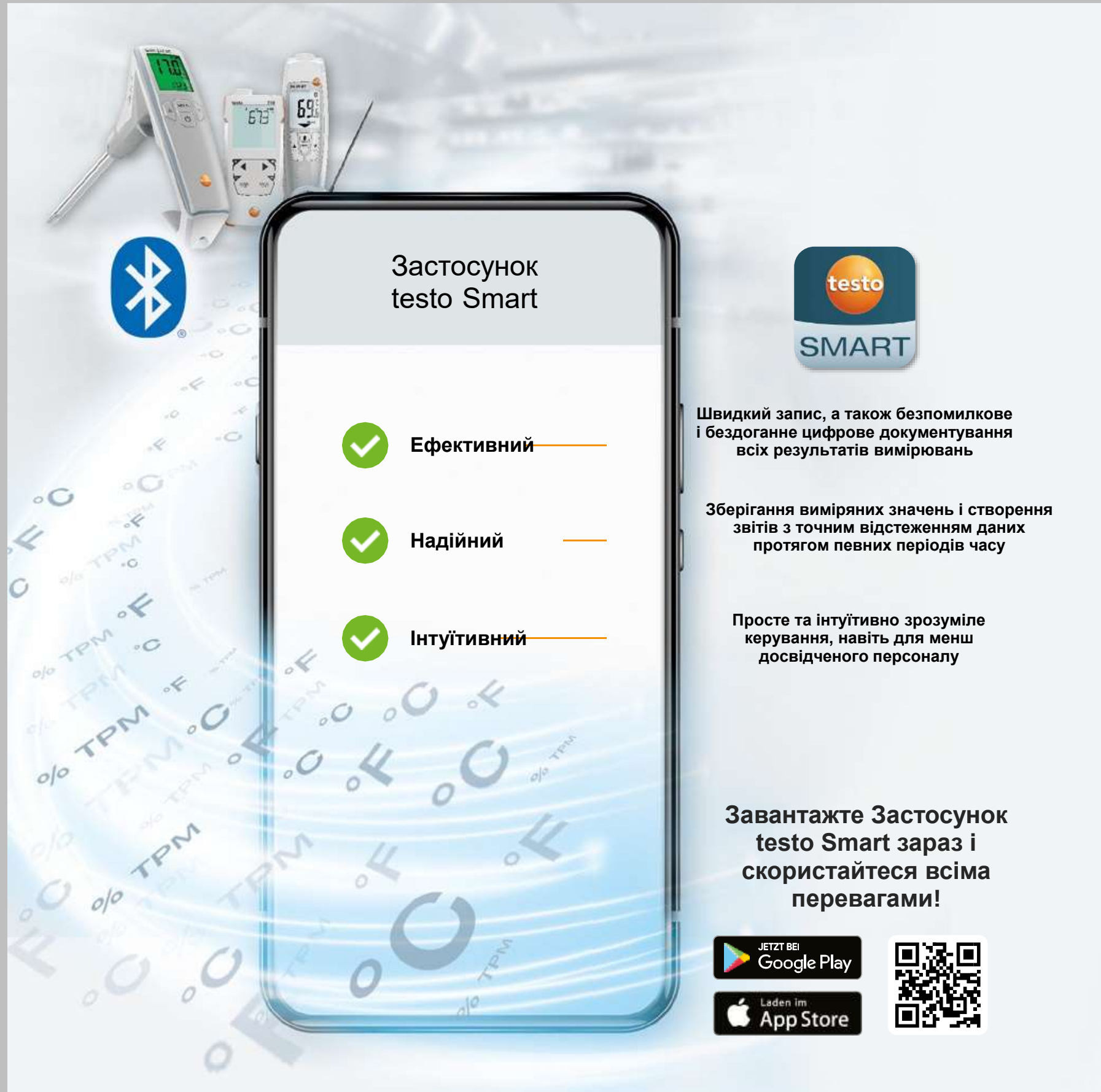


Нова серія приладів

Точки вимірювання



Нова серія приладів



Застосунок
testo Smart

Bluetooth

testo
SMART

✓ Ефективний

✓ Надійний

✓ Інтуїтивний

Швидкий запис, а також безпомилкове і бездоганне цифрове документування всіх результатів вимірювань

Зберігання виміряних значень і створення звітів з точним відстеженням даних протягом певних періодів часу

Просте та інтуїтивно зрозуміле керування, навіть для менш досвідченого персоналу

Завантажте Застосунок testo Smart зараз і скористайтеся всіма перевагами!

JETZT BEI
Google Play

Laden im
App Store



З'єднання по Bluetooth. Повний контроль.

Нова серія ВТ приладів з безкоштовним Застосунком testo Smart, допоможе одним дотиком повністю контролювати всі важливі параметри вимірювання, пов'язані з безпекою ваших продуктів харчування, і переглядати їх.

- Швидке підключення вимірювальних приладів до Застосунку.
- Численні корисні функції для оптимального контролю якості.

Нова серія приладів

Простіше, ніж будь-коли раніше! Без паперової роботи.

Безпаперові документування виміряних значень для критичних контрольних точок і виконання вимог HACCP.

Робота з Застосунком testo Smart – проста як дитяча гра, завдяки підказкам та пояснювальними відеороликами.

Бездротова передача результатів вимірювань одним дотиком в програму вимірювання Застосунку testo Smart, спеціально розроблену для наших користувачів з харчової промисловості.

Надійна, швидка та безпомилкова передача та документування результатів вимірювання лише за декілька кроків.

Індивідуально задані граничні значення в Застосунку для кожної точки вимірювання. Легке налаштування.

Просте налаштування точності тестеру олії з Застосунком testo Smart за допомогою олії для калібрування.



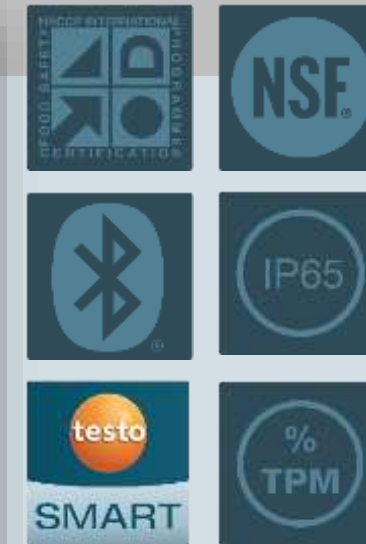
✓ Інтуїтивно зрозуміле, швидке та надійне вимірювання та документування!

Нова серія приладів

Перевірка якості олії для смаження

testo 270 BT

Тестер олії для смаження
з Bluetooth



- Об'єктивне, швидке та надійне визначення найважливіших параметрів якості
- Гарантує оптимальну якість олії та найкращі результати смаження
- Комплексне документування за допомогою Застосунку testo Smart

Головні переваги :

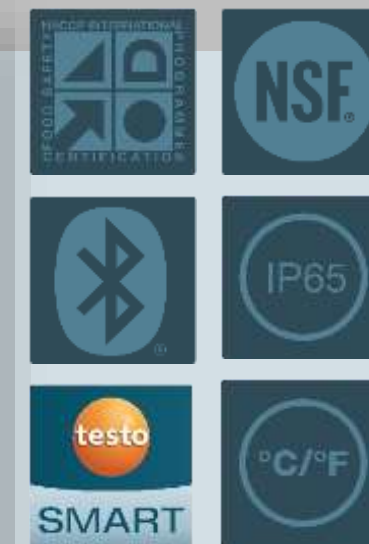
- **Точні вимірювання** в розігрітій олії, з або без підключення до Застосунку
- **Ефективне використання олії** за рахунок безпомилкової цифрової документації
- **Точне калібрування та налаштування** в Застосунку testo Smart

Нова серія приладів

Вимірювання температури на поверхні та в середині продукту.

testo 104-IR BT

Пірометр-термометр з проникним зондом та Bluetooth



- Визначаєте температуру різноманітних продуктів харчування, як на поверхні так і в середині
- Виконуйте надійне та швидке документування результатів вимірювань за допомогою Застосунку testo Smart
- Легкий в користуванні

Головні переваги :

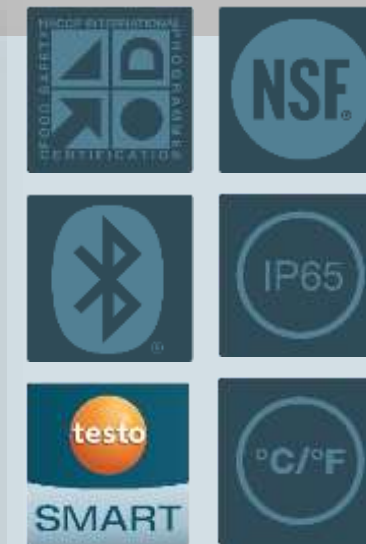
- **Широкий діапазон застосування** з підключенням до Застосунку чи без
- **Точні вимірювання у критичних контрольних точках** із безпомилковою цифровою документацією

Нова серія приладів

Вимірювання температури.

testo 110 Food

Універсальний термометр
з Bluetooth



- Гарантує прості, легкі і точні вимірювання температури в харчовому секторі
- Інтуїтивне керування однією рукою
- Бездоганне документування в Застосунку testo Smart.

* IP65 з TopSafe (вкл. в комплект поставки), без чохла TopSafe: IP40

Головні переваги:

Перевірка у критичних контрольних точках з підключення до Застосунку чи без
Універсальне застосування для різноманітних задач, завдяки змінним зондам температури (проникаючий зонд, зонд для заморожених продуктів, лабораторний Pt100 зонд, та ін.)

Зробіть крок назустріч новим приладам і отримайте переваги

- ✓ **Надійна та безперебійна передача** вимірних значень: вимірювання та документування в один дотик
- ✓ Націлені на **якість, безпеку та точність**
- ✓ **Економія часу** на документування та **економія коштів** за рахунок економії ресурсів
- ✓ Нова серія приладів не лише підвищує **якість продукції** але і **якість виробничого процесу**
- ✓ **Максимальна точність**: з кожним приладом можна замовити у виробника додаткове калібрування у важливому діапазоні
- ✓ **Testo** забезпечує термін гарантії 2 роки

