

TERMÓMETROS



SUHIMPOR

testo



Compromisso com o futuro!



MINI TERMÓMETRO com sonda de penetração, adequado para medir a temperatura dos alimentos em estado sólido ou líquido.

- GAMA: -50...150°C
- COMPRIMENTO DA SONDA: 120mm
- MODELO: **0900 0525**



MINI TERMÓMETRO ESTANQUE, protecção **IP67**, com sonda de penetração, adequado para medir a temperatura dos alimentos em estado sólido ou líquido.

- GAMA: -40...230°C
- COMPRIMENTO DA SONDA: 120mm
- MODELO: **0900 0528**



TERMÓMETRO DE PENETRAÇÃO Kit **testo 106-T1**, com sonda imersão/penetração, protecção **IP67**, com alarme acústico programável e função AUTO-HOLD.

- GAMA: -50...+275°C
- COMPRIMENTO DA SONDA: 55 mm
- Ø 2,2 mm
- MODELO: **0563 1063**

Inclui: TopSafe, suporte de parede/cinto, baíinha de protecção da sonda e pilha.



CONTROLADOR DE ÓLEOS, **testo 265**, para análise da qualidade do óleo alimentar, rápido e simples.

- MODELO: **0563 0265**
- GAMA % TPM: 0,5...40% TPM
- GAMA °C: +40...+210°C

Inclui: 1 Controlador de Óleo, 1 Mala de alumínio, 1 TopSafe e suporte para o equipamento.



MINI DATA LOGGER **testo 174** com sensor de temperatura integrado.

- MODELO: **0563 1742**
- GAMA: -30 a +70°C
- CAPACIDADE DE MEMÓRIA: 3.900 valores

Inclui:

- Mini Data logger
- Interface USB (Apenas no Kit Inicial)
- Software Comsoft 3 "Básico" (Apenas no Kit Inicial)
- Suporte de parede e cadeado
- Manual de instruções.



TERMÔMETRO INFRAVERMELHOS **testo 826-T1**, para verificação de temperatura sem contacto. Emissividade ajustável entre 0,95 e 1€.

-MODELO: **0563 8261**

-GAMA: -50...+400 °C

-RAIO: distância de med.= 6:1

-RESOLUÇÃO: 0.5°C

Inclui: TopSafe e suporte para parede/cinto.



TERMÔMETRO INFRAVERMELHOS COMBINADO **testo 826-T3**, para verificação de temperatura sem contacto e com contacto para medição da temperatura interior dos produtos. Emissividade ajustável entre 0,95 e 1€.

-MODELO: **0563 8263**

-GAMA INFRAVERMELHOS: -50...+400 °C

-GAMA SONDA: -50 a +230°C

-RAIO: distância de med.= 6:1

-RESOLUÇÃO: 0.5°C

Inclui: TopSafe, suporte para parede/cinto, capa de protecção para a ponta de medição e pré furador para alimentos congelados.



TERMÔMETRO DE INFRAVERMELHOS, **testo 831**, formato tipo pistola para verificação de temperatura sem contacto, com visor retro-iluminado, mira laser de 2 pontos com foco fechado, alarme acústico, emissividade ajustável entre 0,20 e 1€.

-MODELO: **0560 8310**

-GAMA: -30 a +210°C

-RAIO: distância/marca de medição = 30:1

-RESOLUÇÃO: 0.5°C

Inclui: Pilhas, informação de calibração e manual de instruções.



TERMÔMETRO DE PUNHO, **testo 105**, com as seguintes características:

-Função Auto-Hold; alarme óptico e sonoro; visor retro-iluminado.

-MODELO: **0563 1051 / 0563 1054**

-GAMA: -50...+275°C

-COMPRIMENTO DA SONDA: 120mm

Inclui: Sonda de penetração standard/ou tipo berbequim suporte de cinto/parede para o equipamento, manual de instruções e pilhas.



MEDIDOR DE pH E TEMPERATURA **testo 205**, para medição em sólidos, com as seguintes características:

Sondas acopláveis; função *AUTO-HOLD* (fixa automaticamente a leitura); visor de duas linhas retro-iluminado; indicação simultânea do valor de pH e temperatura; alarme óptico e acústico; protecção IP65; compensação de temperatura automática.

-MODELO: **0563 2051**

-GAMA: 0...14pH / 0...+60°C

-RESOLUÇÃO: 0,01 pH (0...+14 pH) / 0,1 °C (0...+60°C)

-EXACTIDÃO : ± 0,02 pH (0...14 pH) / ± 0,4°C (0...+60°C)

Inclui: Sonda de penetração para sólidos, gel de armazenamento, suporte de cinto/parede, e manual de instruções.



MEDIDOR DE pH E TEMPERATURA **testo 206 pH1** para medição em substâncias líquidas,.

-MODELO: **0563 2061**

-GAMA: 0...14 pH / 0...+60 °C

Inclui: módulo pH1 para líquidos, tampa com gel de armazenamento, *TopSafe* suporte de cinto/parede, manual de instruções e pilhas.



TERMÓMETRO VERSÁTIL Kit económico **testo 926**, modelo **0563 9262**

Inclui:

1 testo 926, com 1 canal para sondas termopar tipo T e ligação para uma sonda por rádio opcional. Possibilidade de impressão através de impressora por infravermelhos.

-MODELO: **0560 9261**

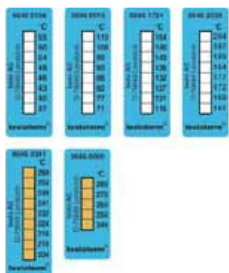
-GAMA: ver sonda.

-Função *HOLD* (mantém a leitura actual), Alarme, e memória para valores Max. e Min.

-Fornecido com pilha alcalina, manual de instruções e informação de calibração.

1 TopSafe, capa de protecção indeformável para instrumento, modelo **0516 0220**

1 Sonda estanque de imersão/penetração, -50 a +350°C, 112mm, Ø 4 mm, modelo **0603 1293**

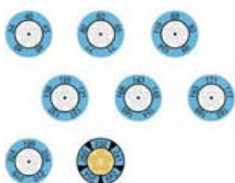


FITAS TÉRMICAS IRREVERSÍVEIS, conjuntos de 10 unidades, com informação em 5, 8 ou 9 pontos térmicos.

-MODELOS: **0646 0108 / 0916 / 1724 / 2532 / 3341 / 0005**

-6 Modelos com diferentes gamas desde +37°C a +280°C:

(+37 a +65°C); (+71 a +110°C); (+116 a +154°C); (+160 a +199°C); (+204 a +260°C) e (+249 a +280°C)

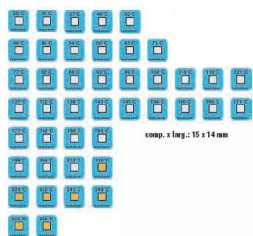


INDICADORES TIPO RELÓGIO IRREVERSÍVEIS, conjuntos de 10 unidades, todos com informação em 5 pontos térmicos.

-MODELOS: **0646 0071...0078**

-8 Modelos com diferentes gamas desde +40 a +260°C:

(+40 a +54°C); (+60 a +82°C); (+88 a +110°C); (+116 a +138°C); (+143 a +166°C); (+171 a +193°C); (+199 a +224°C) e (+232 a +260°C).



INDICADORES DE TEMPERATURA EXCEDIDA, conjuntos de 50 unidades, em apenas 1 ponto térmico. Disponíveis 36 pontos diferentes de +54 até +260°C.

-MODELOS: **0646 1...** (...=valor térmico pretendido)

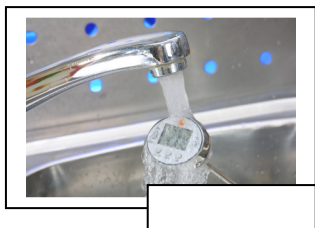
+54, +60, +65, +71, +77, +82, +88, +93, +99, +104, +110, +116, +121, +127, +132, +138, +143, +149, +154, +160, +166, +171, +177, +182, +188, +193, +199, +204, +210, +216, +224, +232, +241, +249, +254 e +260°C.



EQUIPE-SE

COM OS PRODUTOS USADOS PELAS NOSSAS AUTORIDADES ALIMENTARES

Mini-Termómetro estanque, modelo 0900 0528



Funcionalidades:

- 1) Ideal para medição de temperaturas antes, durante e após confecção dos alimentos.
- 2) Imersão em líquidos ou penetração em alimentos sólidos.
- 3) Completamente estanque (30 minutos, a 1m de profundidade)
- 4) Pode ir à máquina de lavar (+80°C, 2 min. a 15cm profundidade)

Exemplos de aplicações:

- 1) Verificação da temperatura dos confeccionados após cozedura.
- 2) Verificação da temperatura dos confeccionados antes de servir.
- 3) Verificação da temperatura do banho-maria.
- 4) Controlo da temperatura dos produtos à chegada.

Kit termómetro testo 106



Funcionalidades:

- 1) Ideal para medição de temperaturas antes, durante e após confecção dos alimentos.
- 2) Imersão em líquidos ou penetração em alimentos sólidos.
- 3) Existência de uma capa protectora (TopSafe) que permite ser retirada do equipamento e ser lavada na máquina de lavar e/ou esterilizada. Mantém o aparelho protegido contra sujidades, humidade, e garante ao aparelho o aspecto de novo durante muito tempo.
- 4) Bastante exacto.
- 5) De acordo com a Normativa **EN 13485**.

Exemplos de aplicações:

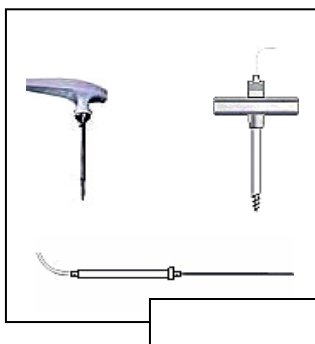
- 1) Verificação da temperatura dos confeccionados após cozedura.
- 2) Verificação da temperatura dos confeccionados antes de servir.
- 3) Verificação da temperatura do banho-maria.
- 4) Controlo da temperatura dos produtos à chegada.



EQUIPE-SE

COM OS PRODUTOS USADOS PELAS NOSSAS AUTORIDADES ALIMENTARES

Kit termómetro testo 926



Funcionalidades:

- 1) Ideal para medição de temperaturas antes, durante e após confecção dos alimentos.
- 2) Imersão em líquidos ou penetração em alimentos sólidos (ver alínea seguinte).
- 3) Pode-se adquirir a qualquer altura outra sonda para outras novas aplicações, como por exemplo uma sonda ambiente para medição da temperatura do interior dos frigoríficos/congeladores, ou uma sonda de superfície para a medição da temperatura das chapas de fritura.
- 4) Existência de uma capa protectora (TopSafe) que permite ser retirada do equipamento e ser lavada na máquina de lavar e/ou esterilizada. Mantém o aparelho protegido contra pequenas quedas, sujidades, humidade, e garante ao aparelho o aspecto de novo durante muito tempo.
- 5) Com o TopSafe e uma sonda acoplada ao equipamento, este fica completamente estanque.
- 6) Exactidão elevada.
- 7) De acordo com a Normativa **EN 13485**.

Exemplos de aplicações:

- 1) Verificação da temperatura dos confeccionados após cozedura.
- 2) Verificação da temperatura do banho-maria.
- 3) Capacidade de medição da temperatura no interior das arcas de frio, mediante a utilização de uma sonda ambiente com o aparelho.
- 4) Capacidade de medição da temperatura no interior das placas de fritura, mediante a utilização de uma sonda de superfície com o aparelho.
- 5) Capacidade de usar sondas sem fios (requer módulo de radiofrequência).
- 6) Capacidade para imprimir numa impressora **testo**, por infravermelhos.



EQUIPE-SE

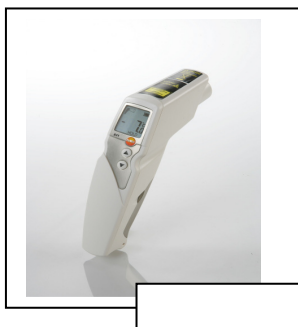
COM OS PRODUTOS USADOS PELAS NOSSAS AUTORIDADES ALIMENTARES

Termómetro de Infravermelhos teste 826-T2 Termómetro de Infravermelhos teste 831



Funcionalidades:

- 1) Ideal para medição de temperaturas sem contacto.
- 2) Existência no **teste 826-T2** de uma capa protectora (TopSafe) que permite ser retirada do equipamento e ser lavada na máquina de lavar e/ou esterilizada. Mantém o aparelho protegido contra sujidades, humidade, e garante ao aparelho o aspecto de novo durante muito tempo. Torna o equipamento completamente estanque.
- 3) Muito rápido na medição (0,25 segundos).
- 4) De acordo com a Normativa **EN 13485 (teste 831)**.



Exemplos de aplicações:

- 1) Controlo da temperatura dos produtos à chegada.
- 2) Verificação da temperatura dos confeccionados antes de servir.
- 3) Verificação da temperatura dos confeccionados durante confecção.
- 4) Verificação da temperatura dos confeccionados após cozedura

Termómetro infravermelhos combinado teste 826-T4



Funcionalidades:

- 1) Ideal para medição de temperaturas sem contacto e para medição de temperaturas por imersão em líquidos ou penetração em alimentos sólidos, antes durante e após a confecção dos alimentos graças às suas 2 sondas: Infravermelhos, e imersão/penetração.
- 2) Este aparelho é uma combinação do **teste 106** (Item A) com o **teste 826-T2** (Item C).
- 3) Existência de uma capa protectora (TopSafe) que permite ser retirada do equipamento e ser lavada na máquina de lavar e/ou esterilizada. Mantém o aparelho protegido contra sujidades, humidade, e garante ao aparelho o aspecto de novo durante muito tempo. Torna o equipamento completamente estanque.
- 4) De acordo com a Normativa **EN 13485**.

Exemplos de aplicações:

- 1) Controlo da temperatura dos produtos à chegada.
- 2) Verificação da temperatura dos confeccionados antes, durante e após confecção.
- 3) Verificação da temperatura do banho-maria. Muito rápido na medição por infravermelhos (0,25 segundos).



EQUIPE-SE

COM OS PRODUTOS USADOS PELAS NOSSAS AUTORIDADES ALIMENTARES

Controlador de óleos teste 265



Funcionalidades:

- 1) Ideal para o controlo do óleo alimentar.
- 2) Informa o utilizador sobre a temperatura do óleo de fritura e, acima de tudo, quantifica a sua qualidade (informa a % de compostos polares totais existentes no óleo)
- 3) Existência de uma capa protectora (TopSafe) que permite ser retirada do equipamento e ser lavada na máquina de lavar e/ou esterilizada. Mantém o aparelho protegido contra sujidades, humidade, e garante ao aparelho o aspecto de novo durante muito tempo.
- 4) Exactidão elevada.
- 5) Apresentação de valores com rapidez.

Exemplos de aplicações:

- 1) Verificação da qualidade do óleo de fritura.



EQUIPE-SE

COM OS PRODUTOS USADOS PELAS NOSSAS AUTORIDADES ALIMENTARES

Datalogger teste 174



Funcionalidades:

- 1) Regista e grava autonomamente ao longo do tempo, as variações de temperatura do local onde está inserido, evitando a acção diária de um funcionário para o efeito.
- 2) Transferência dos dados para o PC através do software e interface USB juntamente fornecidos com o kit inicial.
- 3) Larga gama de temperatura de funcionamento (-30 a +70°C), o que permite ser colocado tanto em câmaras de conservação como em câmaras de congelação de alimentos.
- 4) Existência de visor digital que permite verificar a temperatura actual em qualquer momento durante a gravação de dados.
- 5) De acordo com a Normativa **EN 12830**.

Exemplos de aplicações:

- 1) Registo automático de temperaturas, em câmaras de conservação/congelação de alimentos.