Information Presse
Octobre 2012

Nous mesurons. testo

Sécurité alimentaire

testo 104-IR

Nouveau thermomètre infrarouge étanche 2 en 1

avec sonde d'immersion/pénétration/ambiance

Testo, spécialiste de la mesure, propose testo 104-IR, nouveau thermomètre infrarouge 2 en 1 destiné aux professionnels de l'agro-alimentaire qui permet des mesures en surface et à cœur du produit. Pour respecter l'HACCP*, garantir la qualité des produits et la sécurité alimentaire, la mesure de la température est un paramètre important. Cette mesure doit donc se faire avec un appareil alliant rapidité et précision.

Un seul appareil pour deux utilisations

Le testo **104-IR** est un thermomètre étanche alliant une sonde d'immersion/pénétration/ambiance et un capteur à infrarouges pour des mesures de température sans contact.

Grâce à son marquage visée laser en 2 points avec optique de 10:1, le thermomètre indique sans erreur la zone de mesure exacte. Sa sonde repliable permet, quant à elle, de prendre la température directement à cœur du produit ou dans un liquide mouvant, même dans les situations les plus contraignantes.

Des mesures rapides

Simple d'utilisation, le testo **104-IR** s'allume en quelques secondes en dépliant la sonde. En appuyant sur n'importe quelle touche, la mesure infrarouge s'active. De plus, grâce à son large écran LCD rétro-éclairé, la lecture des données est facile et rapide.

andré sudrie
relations presse
63 rue Rambuteau 75004 Paris
Tél : 01 42 78 22 22 • Fax : 01 42 78 57 20
Web : www.andresudrie.com

Retrouvez cette information sur :
www.andresudrie.com

Nous mesurons.

testo 104-IR

Un appareil robuste et hygiénique

Pratique et maniable, le testo **104-IR** s'adapte à toutes les poches. Une fois la sonde repliée, l'appareil est très compact et réduit au minimum les risques de blessure. Etanche grâce à son indice de protection IP65, le thermomètre est insensible aux projections d'eau et se nettoie facilement à l'eau courante.

Un seul thermomètre pour des applications multiples

Avec sa large plage de températures, le testo **104-IR** peut être utilisé pour toutes les applications du secteur agro-alimentaire (restauration, cuisine, supermarchés, petits producteurs, production, logistique, assurance qualité…).

Avec rapidité et précision, l'appareil mesure la température :

- de surface d'un produit ou d'une palette sans contact grâce à l'infrarouge, en contrôle à réception par exemple,
- directement à cœur du produit avec la sonde d'immersion, dès qu'un contrôle est nécessaire.

Partout où la température doit être mesurée, le testo **104-IR** réalise l'opération :

- prise en main rapide et pratique,
- simplicité d'utilisation,
- compact et ergonomique,
- robuste et hygiénique,
- appareil et sonde étanches (IP65),
- conforme EN 13485 et HACCP*.

** HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.*

Retrouvez toutes les informations sur
www.testo.fr

Nous mesurons.

testo 104-IR

Caractéristiques techniques

Capteur CTN

- étendue : -50 … +250 °C
- précision ± 1 Digit : ± 1 °C (-50,0 … -30,1 °C)
  ± 0,5 °C (-30,0 … +99,9 °C)
  ± 1 % v.m. (étendue restante)
- résolution : 0,1 °C
- t99 : 10 sec. (mesure dans un liquide mouvant)
- pas de cadence : 0,5 sec.

Capteur infrarouge

- étendue : -30 … +250 °C
- précision ± 1 Digit :
  ± 2,5 °C (-30,0 … -20,1 °C)
  ± 2,0 °C (-20,0 … +0,1 °C)
  ± 1 °C ou ± 1,5 % v.m. (étendue restante)
- résolution : 0,1 °C
- pas de cadence : 0,5 sec.
- optique : 10:1 + diamètre du capteur (12 mm)
- marquage : visée laser 2 points
- bande spectrale : 8 … 14 µm
- facteur d'émissivité : 0,10 … 1,00 (0,01)
- marquage laser : allumé / éteint

valeurs de mesure : température °C / °F / °R
mode de mesure : Hold ou Auto Hold (sonde d'immersion)
température d'utilisation : -20 … +50 °C
température de stockage : -30 … +50 °C

type de pile : 2 piles AAA

autonomie : 10h
affichage : LCD, 1 ligne, rétro-éclairé, avec indicateur de charge (°C, °F, °R, pile, Hold/Auto Hold, min, max, mesure laser, émissivité réglable)

indice de protection : IP65

dimensions :
281 x 48 x 21 mm (avec sonde dépliée)
178 x 48 x 21 mm (avec sonde repliée)

matériaux du boîtier : ABS / TPE / PC, cuivre, acier inoxydable
poids : 197 g (avec pile)
norme : EN 13485
garantie : 2 ans

Testo France

Leader national et mondial sur le marché des appareils de mesures, Testo a su s'imposer comme partenaire privilégié de bien des professionnels à travers le monde. Tout a commencé en Allemagne en 1957 avec une idée toute simple : un thermomètre électronique élaboré à partir d'une technologie nouvelle pour l'époque.
Aujourd'hui, Testo est une marque reconnue dans le monde entier avec plus de 27 filiales pour la représenter. En France, Testo doit ses 30 ans de succès à sa technologie de pointe et d'innovation mais aussi aux hommes qui constituent le capital qui fera toujours la différence.

Retrouvez toutes les informations sur
www.testo.fr