

testo 110

Nouveau thermomètre de précision compact et connecté : mesures maîtrisées dans le secteur agro-alimentaire, même à basse température



Dans l'industrie agro-alimentaire soumise aux règles strictes de l'HACCP et de la chaîne du froid, le contrôle précis de la température est essentiel pour assurer la qualité et la sécurité alimentaire des produits finis. Raccordé aux sondes CTN et Pt100, le nouveau thermomètre compact et connecté testo 110 garantit des mesures simples, rapides et extrêmement fiables de la température dans toutes les tâches quotidiennes des opérateurs : cuisson, refroidissement, transport et stockage des aliments.

Polyvalent et rapide, le nouvel appareil de mesure de la température à 1 canal testo 110 présente deux fonctions majeures pour effectuer des mesures précises et maîtrisées lors :

- du lavage et de la fabrication des aliments (contrôle de la température de l'eau pour prévenir la prolifération de bactéries, par exemple),
- de la surveillance des équipements dans lesquels ils sont cuits et stockés (fours, réfrigérateurs, congélateurs, ...),
- de leur réception pour s'assurer qu'ils ont été transportés à des températures appropriées et que la chaîne du froid n'a pas été brisée pour maintenir leur qualité.

Il agit, tout d'abord, comme un thermomètre de précision lorsqu'il est raccordé aux sondes de température analogiques CTN ou aux sondes numériques Pt100 (en option) et qu'il est connecté à l'Application testo SMART sur smartphone ou tablette. En cas de dépassement des limites, une alarme sonore se déclenche.

Utilisé avec les sondes numériques Pt100 dotées d'un très bon niveau de précision ($\pm 0.05^{\circ}\text{C}$), testo 110 peut également faire office de thermomètre étalon.

Il sert ainsi de référence pour calibrer d'autres thermomètres utilisés dans les mêmes conditions de mesure et s'assurer que ces derniers soient aussi précis et fiables que le thermomètre étalon. Une solution efficace pour éviter les erreurs de mesure et garantir la qualité des résultats obtenus !

Testo 110 est conforme aux exigences de l'HACCP, certifié selon la norme EN 13485 et, avec l'étui de protection TopSafe, disponible en option, il est étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau (indice de protection IP 65).

Le thermomètre de mesure testo 110 est complété par l'application testo Smart. Téléchargée sur smartphone ou tablette, cette application gratuite permet à l'utilisateur de tirer le meilleur profit de son appareil connecté :

- configuration rapide du testo 110,
- affichage des valeurs de mesure sous forme de tableau et courbe graphique pour une visualisation facilitée,
- mémorisation des données,
- création aisée de rapports directement sur site et envoi par e-mail

Ingénieuse, elle fait office de second écran.

Données techniques :

Température de service : - 20 à + 50 °C

Température de stockage : - 20 à + 50 °C

Dimensions : 135 x 60 x 28 mm

Indice de protection : IP 40

avec TopSafe (protection contre les chocs et la poussière,
avec aimants de fixation et pied) : IP 65

Type de capteurs :

. CTN

Etendue de mesure : - 50 à + 150 °C

Précision : +/- 0,2 °C (- 20 à + 180 °C)

Résolution : 0,1 °C

. Pt100

Etendue de mesure : - 200 à + 800 °C

Précision : en fonction de la précision de la sonde

Résolution : en fonction de la précision de la sonde

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 33 filiales pour la représenter. En France, Testo doit ses 40 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.com et sur www.blog-testo.fr



Immeuble Testo - 19, rue des Maraîchers - CS 30100 -
57602 FORBACH Cedex

Tél. : 03 87 29 29 00 - Fax : 03 87 29 29 18 -

E-mail: info@testo.fr - www.testo.com

