



## Misura della temperatura

### testo 104 – nuovo termometro stagno

con puntale a scomparsa.



#### Conveniente per tutti i tipi di misure:

- ideale per misurare la temperatura interna, grazie alla lunga sonda e al robusto meccanismo di ripiegatura in metallo
- Classe di protezione IP65, consente di pulire il termometro sotto l'acqua corrente e di utilizzarlo in qualsiasi condizione.

#### Pratico:

- presa calda sullo strumento, grazie alla superficie rivestita in gomma
- l'ampio display illuminato consente di visualizzare le misure rapidamente e senza errori
- grazie alle strisce colorate incluse alla consegna, si può assegnare lo strumento a determinate persone o ad alcune aree di lavoro.

#### Resistente:

- riconoscimento automatico del valore finale, grazie alla funzione Auto-Hold e alla memorizzazione dei valori min./max.
- il primo termometro che unisce il meccanismo di ripiegatura della sonda alla impermeabilità dello strumento.

testo 104: misure sugli alimenti prima di servirli



testo 104: controllo del livello di stagionatura dei formaggi

## I nuovi termometri pieghevoli

### testo 103 e testo 104 a confronto

Entrambi igienici e robusti, sempre pronti all'uso durante la produzione e i controlli per la qualità. Estrai la sonda e misura!



Provateli entrambi, ma se dovete sceglierne solo uno, affidatevi alla seguente tabella di confronto:

	testo 103	testo 104
Vantaggi	Dimensioni e peso ridotti	Robusto, igienico, stagno
Campo di misura	da -30 a +220 °C	da -50 a +250 °C
Funzione Hold	No	Sì
Funzione Auto-Hold	No	Sì
Min/Max	No	Sì
Autospegnimento	Sì	Sì
Unità di misura	°C, °F	°C, °F, °R
Display	non illuminato	illuminato
Classe di protezione	IP55	IP65
Dimensioni (chiuso)	116 x 35 x 19 mm	162 x 48 x 19 mm
Certificato	EN 13485	EN 13485

#### Termometro pieghevole testo 103

Codice: 0560 0103

#### Termometro pieghevole testo 104 (con strisce colorate)

Codice: 0563 0104

#### Testo SpA

via F.lli Rosselli, 3/2  
20019 Settimo Milanese (MI)  
Tel: 02/33519.1, Fax: 02/33519.200  
e-mail: info@testo.it, www.testo.it

Grande per le misure, forte per il prezzo, piccolo al bisogno...

0984\_5323/Sud/XX/Q/07\_2010  
Soggetto a modifiche senza preavviso.



## Misura della temperatura

### testo 103 – nuovo termometro tascabile

con puntale a scomparsa.



#### Conveniente per tutti i tipi di misure:

- lungo appena 11 cm, è il più piccolo termometro pieghevole della sua classe
- ergonomico e tascabile.

#### Pratico:

- sempre a portata di mano e pronto all'uso
- il sottile puntale della sonda è ideale per controlli a campione
- la custodia bianca in ABS, facile da pulire, garantisce la massima igiene durante le misure.

#### Resistente:

- classe di protezione IP55
- puntale di misura estremamente robusto!

testo 103: misure sugli alimenti prima di servirli



testo 103: controllo del pesce in un banco refrigerato

## Pratici e resistenti

NEW

testo 103 – il più piccolo termometro con puntale a scomparsa!  
testo 104 – il primo termometro stagno con puntale a scomparsa!



Misure precise  
conformi EN 13485

## Termometro pieghevole testo 103

Il più piccolo della sua classe!



Il sottile puntale della sonda è ideale per controlli a campione.



Con la sonda a scomparsa, sta in una mano sola.



Può essere riposto in un taschino.

### Dati tecnici di testo 103

Unità di misura	Temperatura (°C/°F)
Tipo di sensore	NTC
Campo di misura	da -30 a +220 °C
Precisione	± 0,5 °C (da -30 a +99,9 °C) ± 1% del valore misurato (da +100 a +220 °C)
Risoluzione	0,1 °C/°F
Temperatura di lavoro	da -20 a +60 °C
Temperatura di stoccaggio	da -30 a +70 °C
Tipo di batteria	2 x batterie al litio CR2032
Durata	300 ore (media)
Dimensioni	189 x 35 x 19 mm (con sonda ripiegata)
Lunghezza/ diametro sonda	75 mm / ø 3 mm
Lunghezza/ diametro puntale	22 mm / ø 2.3 mm
Display	LCD, 1 linea, non illuminato
Tempo di risposta	t <sub>99</sub> = 10 sec
Accensione/ Spegnimento	Con il meccanismo di ripiegamento (ca. 30°) / Autospegnimento dopo 60 minuti
Materiale custodia	ABS
Peso	49 g (compresa la batteria)
Classe di protezione	IP55
Garanzia	2 anni
Certificato	EN 13485

testo 103: Utilizzo in un supermercato



testo 103: Misura in una macelleria

testo 103: misure sugli alimenti prima di servirli



testo 103: utilizzo in un banco refrigerato



testo 104: impiego in un panificio

testo 104: Utilizzo durante la preparazione di prodotti alimentari



testo 104: Impiego nell'industria casearia

## Termometro stagno testo 104

Il primo termometro pieghevole resistente all'acqua!



Particolarmente robusto grazie al frontalino in metallo.



Testo 104 è stagno, quindi garantisce la massima igiene.



Testo 104 può essere personalizzato con strisce colorate.

### Dati tecnici di testo 104

Unità di misura	Temperatura (°C / °F / °R)
Tipo di sensore	NTC
Campo di misura	da -50 a +250 °C
Precisione	± 1,0 °C (da -50 a -30,1 °C) ± 0,5 °C (da -30 a +99,9 °C) ± 1% del valore misurato (da +100 a +250 °C)
Risoluzione	0,1 °C / °F / °R
Temperatura di lavoro	da -20 a +60 °C
Temperatura di stoccaggio	da -30 a +70 °C
Tipo di batteria	2 x batterie AAA
Durata	100 ore (media)
Dimensioni	265 x 48 x 19 mm (con sonda ripiegata)
Lunghezza/ diametro sonda	106 mm / ø 3 mm
Lunghezza/ diametro puntale	32 mm / ø 2.3 mm
Display	LCD, 1 linea, illuminato
Tempo di risposta	t <sub>99</sub> = 10 sec
Ulteriori funzioni	Auto Hold, Hold, Min / Max
Accensione/ Spegnimento	Con il meccanismo di ripiegamento (ca. 30°) / Autospegnimento dopo 60 minuti
Materiale custodia	ABS / TPE / PC, zinco pressofuso, acciaio inox
Peso	165 g (compresa la batteria)
Classe di protezione	IP65
Garanzia	2 anni
Certificato	EN 13485

testo 104: Utilizzo nel catering



testo 104: Impiego in una cucina industriale

## I nuovi termometri Testo con sonda a scomparsa...

...testo 103 e testo 104 per il controllo della temperatura degli alimenti.

Entrambi i termometri, ergonomici e subito pronti all'uso, sono ideali per la misura della temperatura interna e per i controlli a campione:

- nella gastronomia, compresi i self-service, le mense, le cucine industriali e i ristoranti
- nelle catene di supermercati
- presso i piccoli produttori e distributori alimentari, come macellai e panettieri
- nell'industria alimentare, per l'assicurazione qualità, la produzione e la logistica interna.

I termometri pieghevoli sono soprattutto pratici e...

- facili da pulire
- semplici da utilizzare
- versatili e adattabili
- con esecuzione compatta ed ergonomica
- forniscono misure rapide e precise
- riducono il rischio di infortuni
- possono essere riposti in modo semplice e rapido.

I nuovi termometri con sonda a scomparsa offrono i seguenti vantaggi:

- Misure precise e veloci
- Ergonomicità ed efficienza
- Igiene e robustezza
- Versatilità e adattabilità alle misure secondo le diverse condizioni, grazie all'angolo di piegatura variabile da > 30°
- Ottimo rapporto qualità-prezzo, la migliore qualità al prezzo più basso
- Grazie alla sonda a scomparsa, possono essere riposti in un taschino
- Conformità alle norme HACCP ed EN 13485, a garanzia dell'accuratezza delle misure!

Utilizzarli è davvero semplice:

1. Prendere il termometro dalla tasca ed estrarre la sonda
2. Inserire il puntale nell'alimento o misurare tra gli imballaggi
3. Dopo pochi secondi, leggere sull'ampio display il valore misurato
4. Quindi ripiegare la sonda nel suo alloggiamento...
5. ... e riporre il termometro al suo posto, senza rischi di infortunio.

Apri - misura - chiudi - finito.