

We measure it.

testo



HACCP INTERNATIONAL  
PROGRAMMEN  
CERTIFICATION

60 Testo  
1957-2017

## سنجش ایمنی مواد غذایی

تضمین کیفیت و کنترل نقاط بحرانی سلامت مواد غذایی  
مطابق با الزامات HACCP با دستگاه های اندازه گیری testo

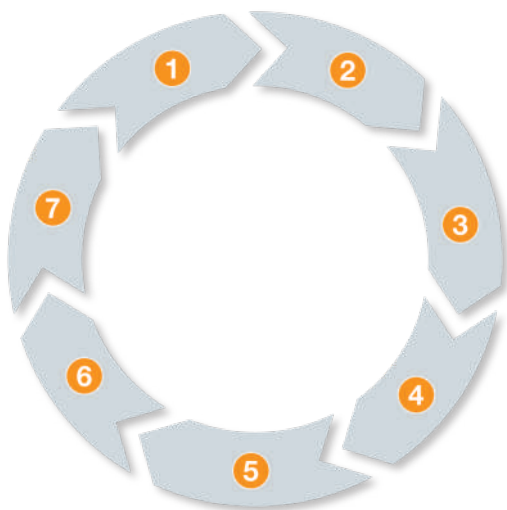
## HACCP - استاندارد برای کنترل مواد غذایی می باشد.

HACCP مخفف کلمات: تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی است. هدف از دستورالعملهای HACCP اجرای نظارت و حفظ ایمنی و کیفیت در تمام فرایندهای مربوط به غذا به صورت سیستماتیک است. تمام ابزارهای اندازه گیری مورد نیاز در مواد غذایی را testo برای شما فراهم می کند این ابزارها به بهترین شکل ممکن برای نیاز شما طراحی شده اند و هم اکنون رسماً مطابق الزامات HACCP گواهی شده اند، که این امر امنیت و اطمینان اندازه گیری ها برای مواد غذایی را تضمین می کند.

در بخش غذا، مراقبت و ایمنی زیادی مورد نیاز است، شروع آن با تولید مواد خام و خاتمه آن بشقاب غذای مصرف کننده می باشد. در این بین فرایندها و روشهای پیچیده نیازمند نظارت مستمر هستند. تجزیه و تحلیل مدیریت ریسک بزرگترین چالش در تضمین امنیت مواد غذایی است.

### هفت اصل مفهومی HACCP

- 1 تجزیه و تحلیل خطر
- 2 کنترل نقاط بحرانی
- 3 محدودیت ها
- 4 پایش و نظارت مستمر
- 5 اقدامات اصلاحی
- 6 مستندسازی
- 7 معتبرسازی دوره ای



## ایمنی مواد غذایی ، تنها با بالاترین استانداردهای کیفیت بدست می آید.

مطابق گواهی بین المللی HACCP صحت و سقم لوازم اندازه گیری testo را مورد آزمایش قرارداداده و آنها را به عنوان لوازم بی خطر در صنعت تصدیق می نماید. طراحی و عملکرد مناسب لوازم اندازه گیری testo باعث شده که برای بررسی نقاط بحرانی مواد غذایی به طور سیستمی ایده آل باشند. testo تنها کمپانی است که تاکنون گواهینامه HACCP را برای کاربرد لوازم اندازه گیری در صنایع غذایی دریافت نموده است. و این وجه تمایز فقط به دلیل الزامات اجباری کیفیت، قابل حصول و توجیه پذیر است.

مزایای ارائه شده برای اندازه گیری توسط testo که به وسیله الزامات HACCP گواهی شده اند:

محصولاتی که تأیید HACCP را دارند می بایست مطابق مقررات کیفی سختگیرانه و دقیقی تولید شوند:

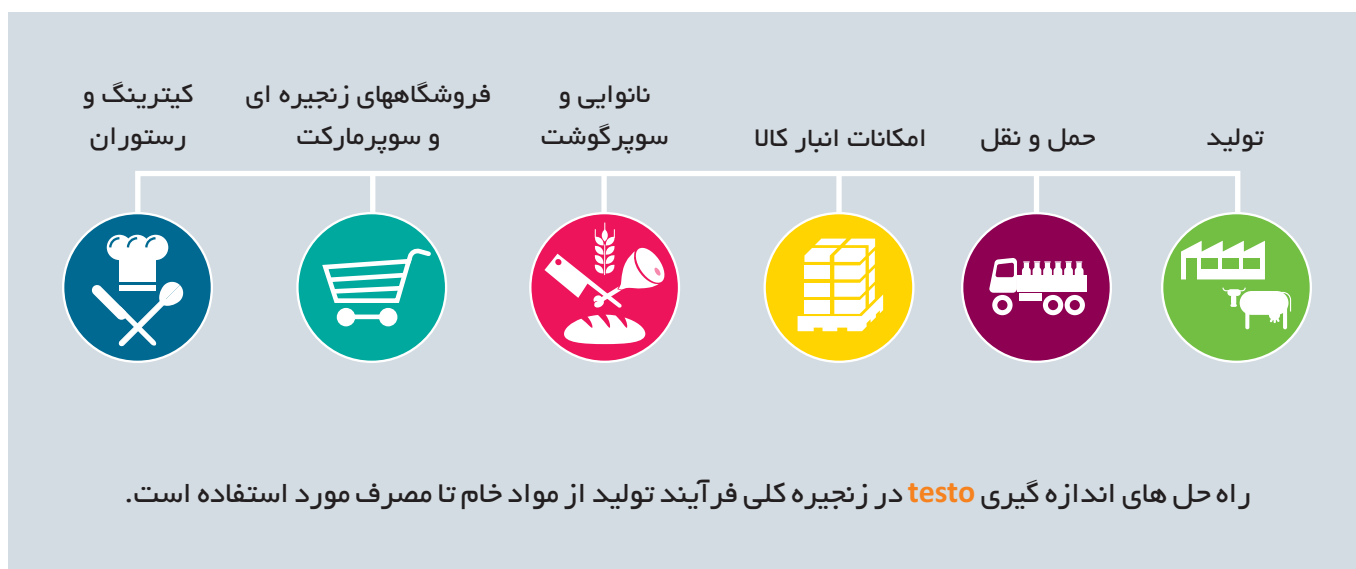
- نظارت مستمر و بی وقفه بر زنجیره تولید
- اندازه گیری دقیق، سریع، درست و مستندسازی
- تمام نتایج اندازه گیری
- طیف گسترده ای از پراب ها برای هر نوع فرایند
- مقاوم و کاربری آسان
- مطابق با استانداردهای اندازه گیری EN13485, EN12830

- ضد ضربه و مقاوم در برابر آلودگی
- هیچگونه ماده قابل انتقال به مواد غذایی را ندارند
- قابلیت شستشوی سریع و آسان
- منوی راهنمای کاربری آسان و صفحه نمایش شفاف و روشن جهت اعلام نتایج اندازه گیری و امکانات متعدد دیگر.



## محصولات با ارزش سزاوار بهترین مراقبت هستند “از تولید تا مصرف”

گزینه های متنوعی برای کنترل ایمنی مواد غذایی در testo وجود دارد که می تواند به شما در دستیابی به الزامات HACCP یاری رسان باشد و شما را در تهیه و نگهداری مواد غذایی آسوده خاطر و مطمئن سازد. تکنولوژی اندازه گیری testo شامل دیتالوگرها (ثبت کننده داده)، دماسنج، تست روغن خوراکی، دستگاه اندازه گیری pH و دیگر دستگاه ها می باشد. برای بررسی های نقطه ای و لحظه ای و یا نظارت طولانی مدت با testo ابزارهای اندازه گیری مناسبی را در هر مرحله تولید دارا می باشد.



### پیشنهاد تکنولوژی اندازه گیری testo

- نظارت مداوم بر دما در مراحل تولید
- اندازه گیری دقیق، منظم، سریع و ثبت داده های اندازه گیری
- حفظ شهرت برای محصولات شما
- تجهیزات اندازه گیری دارای گواهینامه EN13485
- دیتالوگرها دارای گواهینامه EN12830
- منطبق با گواهینامه بین المللی HACCP



مدیریت و تجزیه و تحلیل ریسک در کلیه فرآیند تولید یکی از بزرگترین چالش ها از لحاظ تضمین ایمنی مواد غذایی می باشد از تولید تا مصرف با testo



### تولید

- تکنولوژی اندازه گیری با کاربری بهینه
- راه حلهایی برای اندازه گیری سیار و ثابت
- کالیبراسیون تمامی تجهیزات اندازه گیری در آزمایشگاه های (testo) و یا در محل مشتری
- طیف گسترده ای از پراب ها برای کاربردهای مختلف



### حمل و نقل

- نظارت دائم بر اقلام یخچالی و ثبت داده های اندازه گیری
- کنترل انحرافات از مقادیر بحرانی دما مطابق با الزامات HACCP و کاهش ریسک
- راه حل های انفرادی برای مشتریان خاص با استفاده از سیستم های نظارتی داده testo 184 series



### امکانات انبار کالا

- ثبت مداوم دما در یک یا چند محل اندازه گیری
- راه حلهای اندازه گیری برای اندازه گیری بسیار دقیق در شرایط دشوار
- راه حل های انفرادی برای مشتریان خاص با استفاده از testo Saveris 2 و testo Saveris



### نانوایی و سوپرگوشت

- رعایت اصول ایمنی با استفاده از استانداردهای کیفیت برای گوشت های تازه و فر آورده های گوشتی منجمد
- کنترل دما بصورت خودکار در سردخانه و یخچال
- سهولت در مستند سازی و خوانا بودن داده های اندازه گیری



### فروشگاه زنجیره ای و سوپرمارکت

- کنترل کیفیت محصولات از سفارش تا فروش
- ایمنی بهداشت برای مصرف کننده
- پیشگیری مطمئن از خطرات بهداشتی برای مصرف کننده



### کیتترینگ و رستوران

- تکنولوژی اندازه گیری سریع و مطمئن
- محافظ ضد آب بهداشتی و پاکیزه
- کالیبراسیون مطابق با استانداردهای بالا
- مجموعه گسترده پراب برای انواع کاربردها



### تولید و فرایند

هر وقت فرایند تولید مطابق با دستورالعمل‌های تحت استانداردهای سطح بالا انجام می‌شود، هر مرحله از تولید می‌بایست از روش‌های دقیق و انعطاف‌ناپذیر و سختگیرانه‌ای کنترل شود، مواد خام با کیفیت بالا براحتی فاسد می‌شوند و از این رو می‌بایست با بهره‌وری و کمترین ضایعات تهیه شوند این امر تنها در صورتی امکان‌پذیر است که زنجیره سرد در نگهداری و حمل شکسته نشود. درجه حرارت را به سرعت و آسانی چک کنید، مثلاً با testo 925 دما را با دقت بالا اندازه‌گیری نمایید و محدوده مقادیر مجاز را با اعتماد مشخص نمایید و حتی می‌توانید با استفاده از یک چاپگر نتایج حاصل از اندازه‌گیری را در محل ثبت نمایید.

### مزایای استفاده از دماسنج‌های testo :

- چک کردن نقطه‌ای ساده هر نوع فرایند دمایی
- تنوع وسیعی از پراب‌ها شامل پراب‌های بی‌سیم و برای هر نوع کاربرد.
- پایش نقاط محدود شده از طریق هشدار صوتی و قابلیت تنظیم محدوده مجاز.
- انواع تجهیزات جانبی از قبیل پوشش محافظ مقاوم.
- مستندسازی سفارشی از طریق حافظه داخلی و یا چاپگر سریع.



### هنگام ورود کالا

وقتی کامیونی پر از مواد غذایی به سوپرمارکت می‌رسد آشفتگی بسیاری در کار شما بوجود می‌آورد بدین ترتیب که محصولات باید از روی پالت‌های حمل تخلیه و کیفیت و طراوت آنها بررسی شوند، آسانترین راه برای این کار استفاده از یک دماسنج مادون قرمز testo مانند مدل 831 می‌تواند دما را در کمترین زمان اندازه‌گیری نماید. لذا این وسیله به طور قابل ملاحظه‌ای به شما کمک می‌نماید که هر کالایی که با شرایط دمایی مناسبی حمل نشده را با اطمینان حذف نمایید و با طیب خاطر محصولاتی را که با کیفیت مناسب و بی‌عیب و نقص می‌باشند به مشتریانتان ارائه نمایید.

### مزایای استفاده از دماسنج مادون قرمز testo :

- اندازه‌گیری آسان اجسام کوچک حتی اگر با شما فاصله داشته باشند.
- کنترل کامل دما در محدوده مناسب در هر زمان
- عدم خطا در اندازه‌گیری با توجه به تعیین نقطه اندازه‌گیری توسط بیم لیزر
- کالیبره بودن ابزارهای اندازه‌گیری به بالاترین استانداردها
- تمامی ابزارهای اندازه‌گیری بر حسب الزامات HACCP و EN13485 گواهی شده اند



### نگهداری و حمل و نقل

به طور یقین پایداری مقادیر محدوده مجاز در کل زنجیره سرد دما می بایست یکنواخت باشد.

دیتالاگرهای دما مانند testo 174T می تواند در زمان حمل و به طور بی وقفه درجه حرارت محموله را ثبت نماید، که این امر به ویژه برای شرکت های حمل و نقل و مدیران انبارها بسیار مناسب می باشد.

با نظارت مستمر testo saveris اطلاعات داده ها به طور کاملا خودکار از شرایط محیطی ثبت می گردد و چنانچه مقدار خوانده شده از محدوده مجاز بالاتر برود آلام هشدار به صدا در می آید.

### مزایای استفاده از دیتالاگرها و testo saveris :

- نظارت بدون وقفه بر دما و انطباق با استانداردهای کیفی نظارت بر زنجیره سرد
- انطباق کامل با استانداردهای کیفی
- حجم ذخیره سازی وسیع همراه با ثبت مستندات گسترده
- انتقال داده ها به کامپیوتر بصورت بی سیم و یا از طریق usb و سازگاری با الزامات HACCP و EN12830



### آماده سازی غذا و خدمات

هر روز سفارشات غذایی زیادی از رستوران ها درخواست می شود و منوی غذای پیشنهادی می بایست خوش طعم و از کیفیت بالایی برخوردار باشد. چه شما مسئول ۲۰ یا ۲۰۰۰۰ محل باشید شما می بایست استانداردهای ایمنی غذا را در مدت زمان محدودی اجرا نمایید.

برای مثال مواد غذایی سرخ شده در روغن خوراکی را با استفاده از testo 270 چک نمایید و در حین زمان سرخ شدن می توانید براحتی دستگاه را جهت اندازه گیری در ظرف حاوی روغن نگهدارید و مشابه چراغ راهنمایی (سبز، زرد، قرمز) کیفیت روغن را در چند ثانیه اندازه گیری و مطابقت آن را با استانداردها و مقررات قانونی مشاهده کنید.

### مزایای استفاده از تستر روغن خوراکی :

- استفاده بهینه و اقتصادی از روغن خوراکی
- تطبیق با مقادیر محدوده مجاز قطبیت کل (TPM)
- کاربری آسان و بی نیاز از هزینه آموزش کاربر
- دارای کیفیتی پایدار براساس نمایش خودکار مقادیر محدوده مجاز
- ابزاری قدرتمند برای کاربرد روزانه، با سنسور مقاوم در برابر ضربه و شکستگی

## کیفیت را بسنجید

### نگاه کلی به دستگاه های testo در بخش مواد غذایی

دستگاه اندازه گیری دما و pH و °C °F pH

**testo 206-pH1**

- بدون نیاز به تعمیر و نگهداری با دارا بودن ژل الکترولیت
- پوشش محافظ مقاوم، ضد ضربه و قابل شستشو
- درجه حفاظت IP68

Order no. 0563 2061



دستگاه اندازه گیری دما و pH و °C °F pH

**testo 205**

- دستگاه ترکیبی pH و دماسنجی که سنسور نوک دستگاه توسط کاربر قابل تعویض می باشد
- پوشش محافظ مقاوم، ضد ضربه و قابل شستشو

Order no. 0563 2051



دستگاه اندازه گیری دما و pH و °C °F pH

**testo 206-pH3**

- دارای پراب pH جداگانه بیرونی قابل اتصال به دستگاه
- دارای پوشش محافظ مقاوم و ضد آب
- درجه حفاظت IP68

Order no. 0563 2063



دستگاه اندازه گیری دما و pH و °C °F pH

**testo 206-pH2**

- بدون نیاز به تعمیر و نگهداری با دارا بودن ژل الکترولیت
- دارای پوشش محافظ مقاوم، ضد آب و قابل شستشو
- توسط ماشین ظرفشویی
- مناسب جهت مواد نیمه جامد و خمیری

Order no. 0563 2062



دماسنج نفوذی و °C °F

**testo 104**

- ایده آل برای اندازه گیری دمای مواد غذایی
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485
- مکانیزم تاشو همراه با چرخش سنسور
- قابلیت استفاده سریع

Order no. 0563 0104



دماسنج نفوذی و °C °F

**testo 103**

- ایده آل برای اندازه گیری دمای مواد غذایی
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485
- مکانیزم تاشو همراه با لولای تاشو فلزی
- قابلیت استفاده سریع

Order no. 0560 0103



دماسنج مواد غذایی و °C °F

**testo 106**

- دارای زنگ هشدار دیداری و شنیداری زمان افزایش دما
- قابلیت تنظیم دمای مجاز
- به جا ماندن سوراخ بسیار ریز بعد از اندازه گیری توسط سر سنسور ظریف به قطر ۲,۲ میلی متر

Order no. 0560 1063



دماسنج نفوذی و °C °F

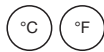
**testo 105**

- قابلیت تعویض سر سنسور برای مواد نیمه جامد
- از قبیل گوشت و مواد منجمد و نمونه ۲۰۰ میلی متری
- بعنوان گزینه انتخابی
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485

Order no. 0563 1051





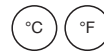


دستگاه اندازه گیری دما

**testo 108-2**

- دستگاه اندازه گیری دما با پوشش محافظ نرم و پراب T
- ترموکوپل نوع T ، درجه حفاظتی دستگاه IP67
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485

Order no. 0563 1082

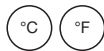


دستگاه اندازه گیری دما

**testo 108**

- دستگاه اندازه گیری دما با پراب متصل نفوذی
- ترموکوپل نوع K و T ، درجه حفاظتی دستگاه IP67
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485

Order no. 0563 1080

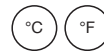


دستگاه اندازه گیری دما (۳ کاناله)

**testo 735-1**

- با پرابهای انتخابی که قادر به اندازه گیری دما در بخش درونی ، سطحی ، و هوا می باشد
- قابلیت اتصال حداکثر سه پراب و همچنین سه پراب بی سیم

Order no. 0560 7351



دستگاه اندازه گیری دما

**testo 926**

- دارای ورودی برای پرابهای اتصالی
- امکان اتصال رابط اضافی برای پرابهای رادیویی
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485
- ایده آل برای اندازه گیری مواد غذایی

Order no. 0560 9261



دما سنج مادون قرمز با پراب نفوذی

**testo 104-IR**

- اندازه گیری غیر تماسی دارای نشانگر لیزری و پراب نفوذی جهت اندازه گیری تماسی
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN13485

Order no. 0560 1040



دستگاه اندازه گیری دما (۳ کاناله)

**testo 735-2**

- قابلیت اتصال حداکثر سه پراب
- امکان اتصال سه پراب بی سیم به دستگاه
- دقت اندازه گیری تا ۰.۰۵ سانتی گراد
- قابلیت انتخاب پراب با دقت بالا به انتخاب مشتری

Order no. 0563 7352



دما سنج مادون قرمز

**testo 826-T2**

- دماسنج مادون قرمز با دید اپتیکی ۶۰°
- مشخص نمودن محل سنجش دما با نور لیزر
- حداقل و حداکثر دما و زنگ هشدار به هنگام بالا رفتن دما از محدوده تعیین شده

Order no. 0563 8282



دما سنج مادون قرمز با پراب نفوذی

**testo 826-T4**

- دماسنج مادون قرمز با دید اپتیکی ۶۰°
- مشخص نمودن محل سنجش دما با نور لیزر
- حداقل و حداکثر دما و زنگ هشدار به هنگام بالا رفتن دما از محدوده تعیین شده

Order no. 0563 8284



دیتالاگر با اتصال USB

**testo 184-T3**

- زمان عملکرد نامحدود و همه چیز در یک دیتا لاگر
- داده های اندازه گیری بصورت pdf و فایل تنظیمات دستگاه
- گواهی تست 3.1 مطابق با استاندارد DIN ISO 10204
- گواهی کالیبراسیون قابل سفارش ISO17025-DakkS
- دارای کتابچه راهنمای کاربر

Order no. 0572 1843



دما سنج مادون قرمز

**testo 805**

- حالت اسکن برای اندازه گیری طولانی مدت دما
- اندازه گیری و مشاهده آسان دارای سایز جیبی
- کاربری آسان

Order no. 0560 8051





### دماسنج مادون قرمز

#### testo 831

- بسیار سریع: تعداد دو اندازه گیری در یک ثانیه
- امکان اسکن و اندازه گیری دما در حال حرکت
- دارای بیم لیزر دو نقطه ای جهت هدفگیری
- نسبت اپتیکی ۱:۳۰ دارای بند نگهداری و باتری

Order no. 0560 8316



### سیستم پایش و نگهداری

#### اندازه گیری / دیتالاگر WiFi

#### testo Saveris/testo Saveris 2

- طراحی منحصر بفرد، پراب های متنوع از نوع بی سیم و یا پراب های متصل با کابل شبکه
- مدیریت پیشرفته آلام هشدار



### تست روغن سرخ کردنی

#### testo 270

- درجه حفاظت IP65: مقاوم در مقابل پاشش آب با فشار حتی بدون پوشش محافظ
- نشانگر علامت هشدار توسط چراغ پشت زمینه به رنگهای چراغ راهنمایی

Order no. 0563 2750



### دماسنج نفوذی ضدآب

#### mini penetration thermometer

- کاربری متنوع از آشپزخانه تا آزمایشگاه
- و از صنعت تا مزرعه کشاورزی
- دارای غلاف محافظ و نگهدارنده

Order no. 0560 1113



### دیتالاگر

#### testo 175 T2

- ایده آل برای اندازه گیری طولانی مدت
- قابلیت ذخیره سازی ۱,۰۰۰,۰۰۰ داده اندازه گیری
- با طول عمر باتری تا ۳ سال
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN12830
- درجه حفاظت IP65

Order no. 0572 1752



### دیتالاگر

#### testo 175 T1

- ایده آل برای اندازه گیری طولانی مدت
- قابلیت ذخیره سازی ۱,۰۰۰,۰۰۰ داده اندازه گیری
- با طول عمر باتری تا ۳ سال
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN12830
- درجه حفاظت IP65

Order no. 0572 1751



### دماسنج نفوذی

#### testo 176 T1

- ایده آل برای اندازه گیری طولانی مدت
- قابلیت ذخیره سازی ۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰ داده اندازه گیری
- با طول عمر باتری تا ۸ سال
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN12830
- حسگر PT100 با دقت بالا

Order no. 0572 1761



### دیتالاگر

#### testo 174 T

- ضد آب با درجه حفاظت IP65
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN12830
- آنالیز اطلاعات، سه نرم افزار قابل انتخاب که دانلود ویرایش Basic آن رایگان می باشد.

Order no. 0572 1560



### دیتالاگر دما

#### testo 176 H1 and H2

- اندازه گیری مداوم
- اندازه گیری رطوبت نسبی، دما و نقطه شبنم
- ثبت همزمان مقدار ۲ نقطه رطوبت و حرارت
- ایده آل برای اندازه گیری های طولانی مدت

Order no. 0572 1765 / 0572 1766



### دماسنج نفوذی

#### testo 176 T2

- ایده آل برای اندازه گیری طولانی مدت
- قابلیت ذخیره سازی ۲۰۰,۰۰۰,۰۰۰ داده اندازه گیری
- با طول عمر باتری تا ۸ سال و درجه حفاظت IP65
- مطابق با الزامات HACCP و استاندارد EN12830
- حسگر PT100 با دقت بالا

Order no. 0572 1762



## مواد غذایی ارزشمند مستحق بهترین مراقبت هستند سه دلیل testo برای تکنولوژی اندازه گیری مواد غذایی



**مزایای گواهی HACCP**  
ایمنی بیشتر در گردش چرخه غذا



**بهداشتی و مناسب برای آشپزخانه**  
کلیه دماسنج ها و پراب های مواد غذایی دارای درجه حفاظتی IP65 و قابل شستشو با آب هستند.



**دقت بالا**  
ابزار اندازه گیری مواد غذایی testo به این معناست که شما مطمئناً در محدوده مجاز اندازه گیری عمل می کنید.



### نسل جدید دیتالاگرهای آنلاین پایش شرایط محیطی **testo Saveris 2**

- راه حلی مدرن برای نظارت بر درجه حرارت و رطوبت در انبارها و محل کار.
- دسترسی به تمام داده های اندازه گیری شده توسط دیتالاگرها از هر کجا امکان پذیر است.
- پیامک و ایمیل هشدار به هنگام خروج از محدوده های دمای تعریف شده ارسال می گردد.
- برنامه کاربردی testo Saveris 2 به کاربران امکان تنظیمات آسان دستگاه و تنظیم آلارم و بررسی کیفیت سیگنال wifi را می دهد.
- ذخیره کردن اطلاعات به صورت آنلاین و رایگان در فضای حافظه ابری testo صورت می گیرد.
- اطلاعات ذخیره شده را می توان در هر زمان و در هر کجا با استفاده از تلفن های هوشمند، تبلت و یا کامپیوتر متصل به اینترنت تحلیل کرد.
- لذا این امر اجازه می دهد که فرآیندهای مهم تحت نظر شما باشند.
- حتی زمانی که شما در محل کارتان حاضر نیستید.



# Order HACCP instruments now!

	<b>Order no.</b>
<b>Measure surface temperature with infrared thermometers</b>	
<b>testo 805</b> , Mini infrared thermometer	0560 8051
<b>testo 830-T1</b> , Infrared measuring instruments in a variety of optics, one point laser sighting	0560 8311
<b>testo 830-T2</b> , Infrared measuring instrument in variety of optics, with two point laser sighting	0560 8312
<b>testo 831</b> , Infrared thermometer, high-precision thanks to a new processor	0560 8316
<b>General, universal temperature measurement</b>	
Universal waterproof mini-thermometer	0560 1113
<b>testo 103</b> , Folding thermometer	0560 0103
<b>testo 104</b> , Waterproof folding thermometer	0563 0104
<b>testo 104 IR</b> , Waterproof multi-purpose infrared and penetration thermometer	0560 1040
<b>testo 105</b> , One-hand temperature measuring instrument with interchangeable measuring tip	0563 1051
<b>testo 106</b> , Fast core temperature measuring instrument	0560 1063
<b>testo 108</b> , New temperature measuring instrument with standard penetration probe	0563 1080
<b>testo 110</b> , Universal temperature measuring instrument with wide range of probes including radio probes	0560 1108
<b>testo 112</b> , High-precision, calibratable temperature measuring instrument for official measurements, 1 channel	0560 1128
<b>testo 735</b> , Compact measuring instrument for high-precision Pt100 probe, 3 channels	0560 7351
<b>testo 926</b> , Fast temperature measuring instrument with optional radio probe, 1 channel	0560 9261
<b>Cooking oil monitoring</b>	
<b>testo 270</b> , Cooking oil tester for monitoring cooking oil quality	0563 2750
<b>Continuous temperature monitoring with data loggers and Testo Saveris</b>	
<b>testo 174</b> , Mini data logger family for temperature and humidity	0572 1560
<b>testo 175</b> , Logger family with various channels for temperature, humidity and with extra-large memory	0572 1751
<b>testo 176</b> , Logger family with various channels for temperature and humidity	0572 1761
<b>testo 177</b> , Logger family with various channels for temperature and humidity	0563 1771
<b>testo Saveris</b> , Monitoring system for the uninterrupted monitoring of ambient parameters	0572 1210

