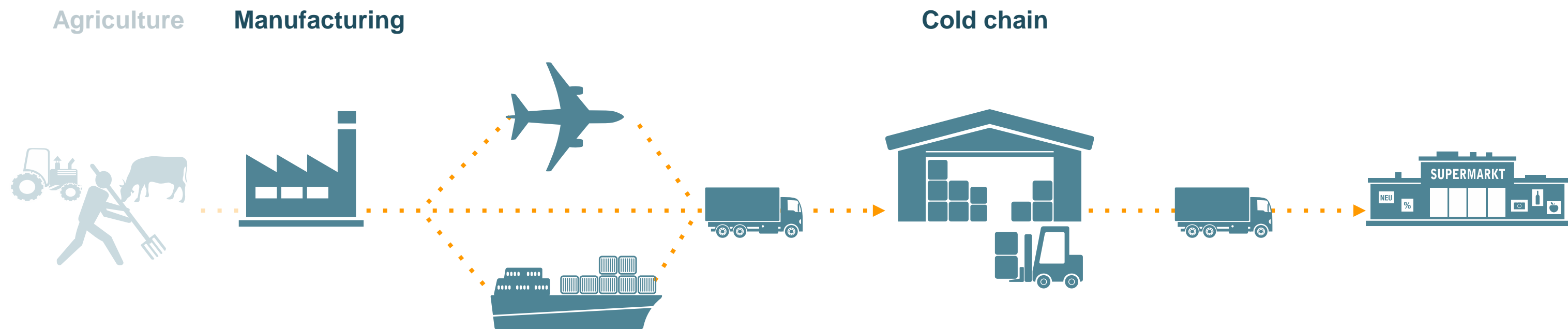


VYBAVENÍ PRODEJNY

Kvalita bez kompromisů





Ruční měřicí přístroje

Žádná potenciální chyba v chladicím řetězci nezůstane neodhalena



Měření teploty

Okolní prostředí vs. měření samotných potravin.

Dvě metody měření:

- **namátkové měření**
- **záznam**

Namátkové měření teploty nebylo nikdy jednodušší
- dvě sondy integrované v jednom přístroji





**Vodotěsný přístroj se sondou na kabelu
jednoduše zkontroluje teplotu jádra**



Monitoring v každé aplikaci

Žádná potenciální chyba v chladicím řetězci nezůstane neodhalena

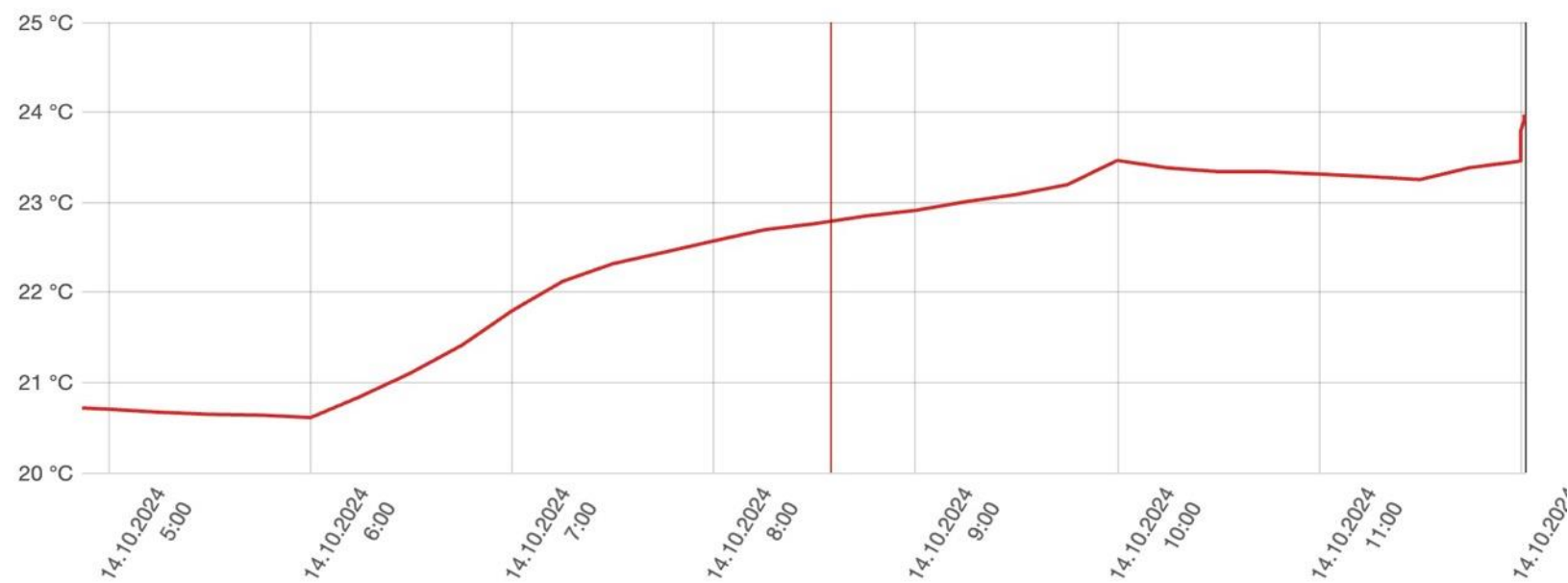


**Kontrolní měření odhalí i nejmenší možnost odchylky.
Přeprava je součástí chladicího řetězce.**

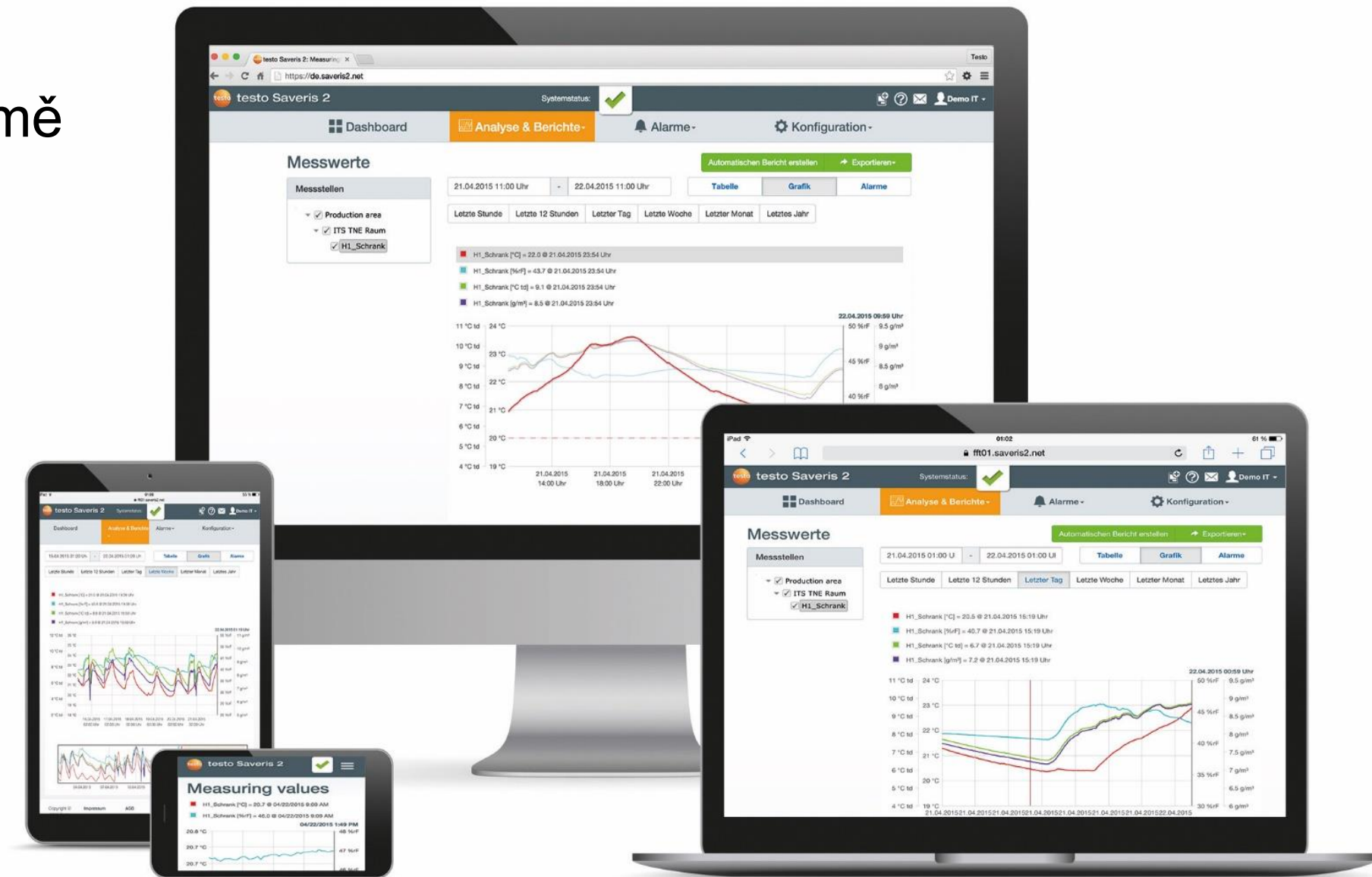
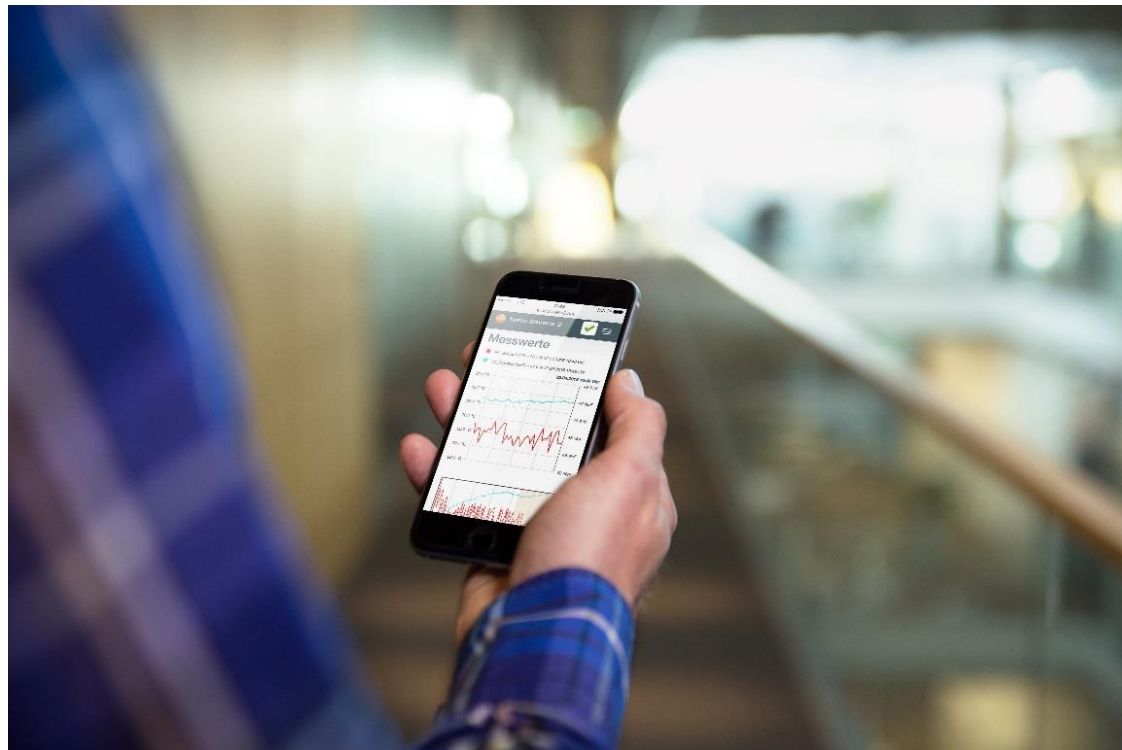


Wifi záznamníky testo Saveris 2

- Systém WiFi záznamníků
- Moderní řešení pro sledování teploty, vlhkosti
- Přenos dat pomocí WiFi (WLAN)
- Všechna naměřená data jsou k dispozici kdykoliv, kdekoliv a na každém přístroji (telefon, tablet, PC)
- Spuštění alarmu při překročení / podkročení hraničních hodnot (možnost zaslání e-mailem/SMS)
- Bezplatné úložiště dat online (Testo-Cloud)



- veškerá data na jednom místě
- vzdálená správa
- komplexní analýza dat
- přístup odkudkoliv, kdykoliv a na jakékoli platformě



Infračervený a vpichový teploměr testo 104 IR BT - s aplikací

- Teploměr pro měření povrchové teploty a teploty jádra s intuitivním ovládáním a bezproblémovou dokumentací naměřených dat v aplikaci testo Smart
- Sledování naměřených dat: export dat do CSV nebo profesionální PDF zprávy (včetně podpisu a komentáře) pro plnění regulačních požadavků a interní zajištění kvality

Tester fritovacího oleje testo 270 BT - s aplikací

- Objektivní, rychlé a spolehlivé stanovení kvality fritovacího oleje na místě s bezproblémovou dokumentací naměřených dat v aplikaci testo Smart
- Měření lze provádět přímo v horkém oleji

Univerzální přístroj pro měření teploty testo 110 Food - s aplikací

- Univerzální měření s aplikací i bez ní a vlastní měřicí program pro kontrolu (kritických) kontrolních bodů (CP/CCP)
- Flexibilní teplotní sondy pro všechny aplikace



Můžeme jít ještě dál?



Není se záznamy manipulováno?



Je obtížné udržovat aktuální informace?



Je komplikovaná správa dat?

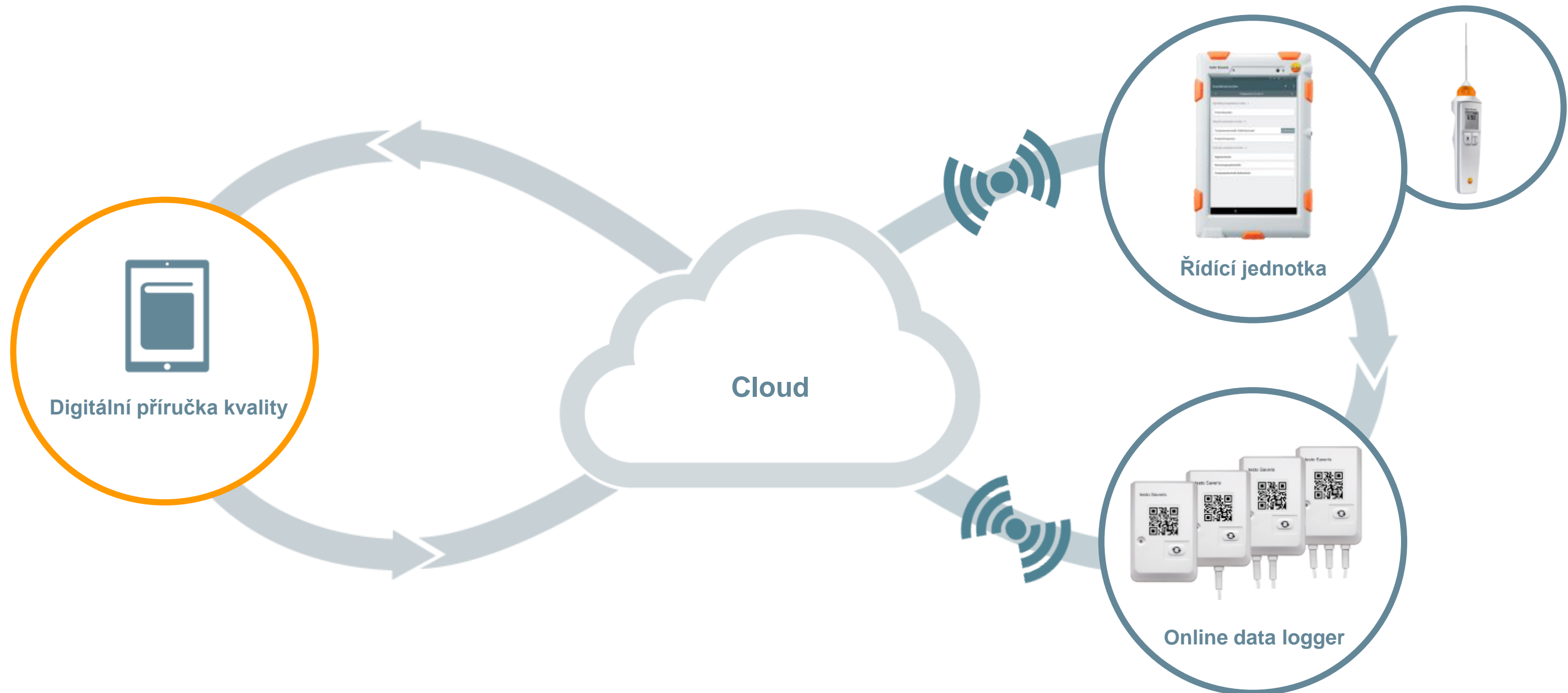


Nelze se vypořádat s množstvím dat?

„Papír zvládne vše“

Řešení: Bud'te digitální...

Příručka kvality



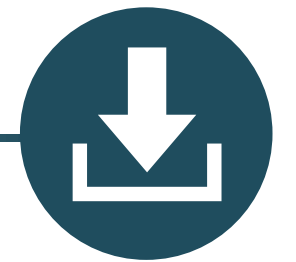


Kontrolní seznamy bez papírové příručky v digitalizované podobě

Podporujte Vaše zaměstnance pomocí intuitivních pracovních postupů a nápravných opatření



Spolehlivá měření
pomocí automatického
přenosu dat





Bud'te si vědomi porušení
teplotních limitů kdykoli
pomocí automatického
monitorování





Odstraňte obavy z řízení technologií a dodavatelů



Překlenutí propasti mezi strategií a prováděním



„On-line“ sledování dodržování předpisů v reálném čase



Jednoznačné řízení otázek bezpečnosti potravin



Vedení zaměstnanců k odpovědnosti za následující provozní postupy

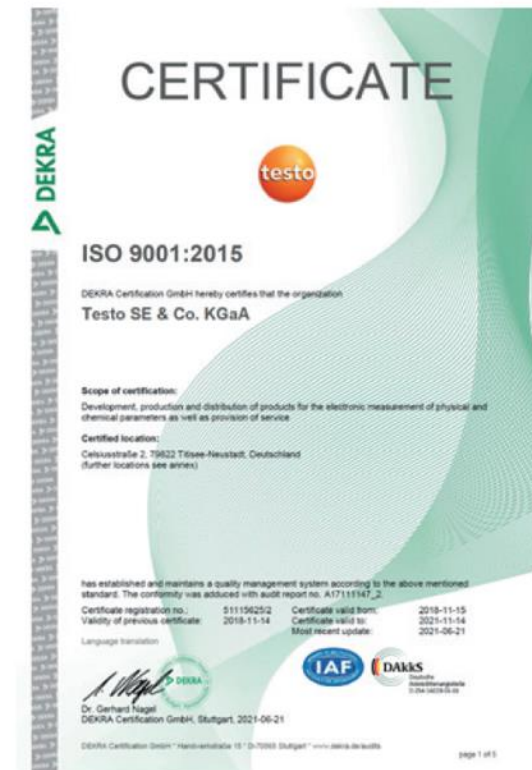
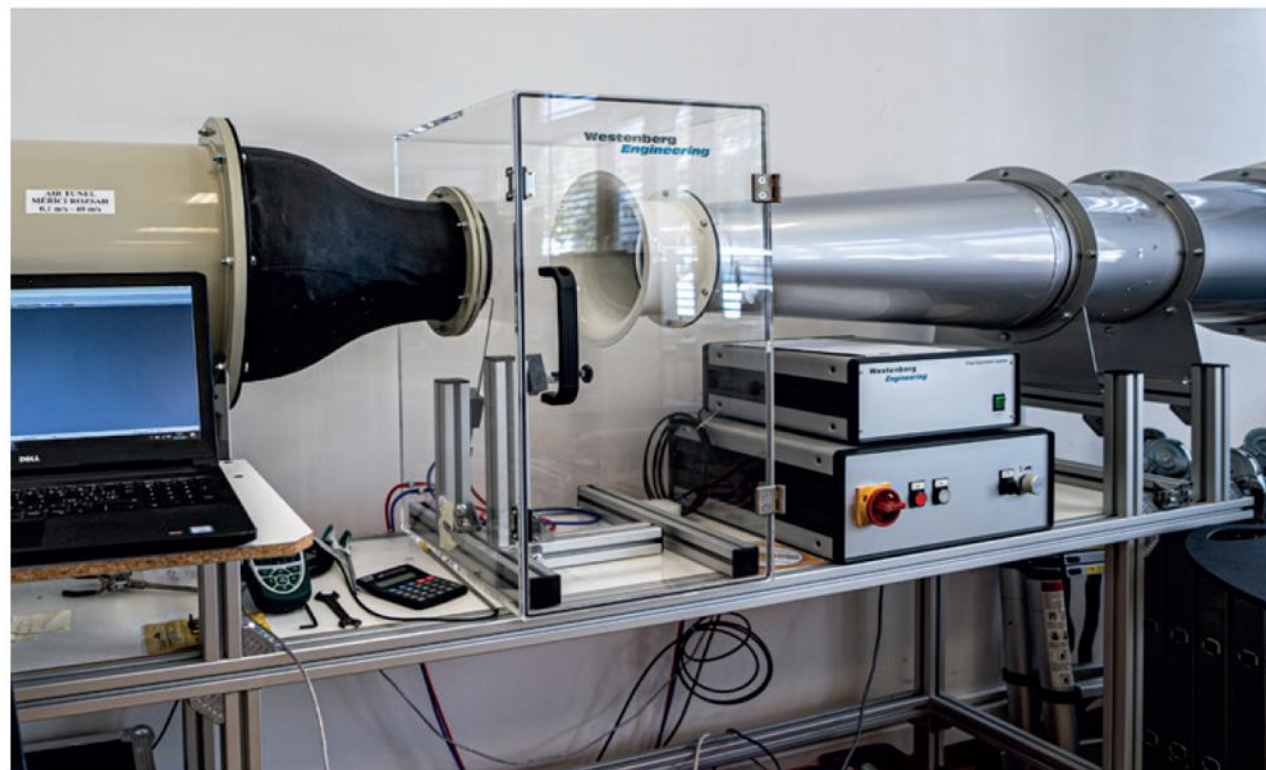


Využijte služeb naší akreditované kalibrační laboratoře

Testo, s.r.o. - Kalibrační laboratoř č. 2344 je akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2018 v oborech teploty, vlhkosti vzduchu a rychlosti proudění vzduchu.



Testo nabízí svým zákazníkům profesionální podporu také v těchto oblastech:



- Validace
- Mapování
- Správa měřidel
- Kalibrace u zákazníka
- Školení
- Technická podpora
- Autorizovaný servis
- Zápůjčky přístrojů



Děkuji za pozornost!

Matěj Lechner
mlechner@testo.cz
Product manager
FOOD
+420 736 226 226

