



## TERMOMETROS

### TERMÓMETRO DE FRIO ANALÓGICO (Ref. 144005)

CARACTERÍSTICAS

**Termómetro analógico**

Gama de medição de -40 a 30°C.

APLICAÇÃO

Câmaras de frio, prateleiras, vitrinas.



### TERMÓMETRO DE FRITADEIRA (Ref. 106681)

CARACTERÍSTICAS

**Termómetro analógico de aço inoxidável**

Com suporte lateral.

Gama de 0 a 350°C.

APLICAÇÃO

Controlo do óleo de fritura.



### TERMÓMETRO DE FRIO DIGITAL COM SONDA (Ref. 105240)

CARACTERÍSTICAS

**Sonda com cabo de 1m**

Visor Temperatura ambiente/

Frigorífico ou congelador.

Avisa quando a temperatura a controlar sai da zona de segurança predefinida.

Congelador: -9,5°C a -23°C

Frigorífico: 2°C a 8°C

Alarme ON/OFF.

APLICAÇÃO

Ideal para controlo de temperatura em câmaras de frio, frigoríficos ou congeladores.



### TERMÓMETRO DE FORNO (Ref. 105513)

CARACTERÍSTICAS

**Termómetro digital com sonda**

Com ímã para suporte.

Gama de 0 a 230°C.

Alarme sonoro.

APLICAÇÃO

Controlo da temperatura dos alimentos.



### TERMÓMETRO DIGITAL TMF1 (Ref. 301018)

CARACTERÍSTICAS

**Sonda de aço inoxidável**

Gama de medição de -40 a 200°C.

Funções de leitura máxima, mínima e retenção.

Desliga automaticamente.

APLICAÇÃO

Receção de matérias-primas, temperaturas de alimentos, processos de cozedura, refrigeração, banhos-maria, temperaturas de óleos de fritura.



### TERMÓMETRO CONGELADOS (Ref. 5000-0410 e 6910-0018)

CARACTERÍSTICAS

**Termómetro digital para congelados**

Equipamento constituído por uma unidade de leitura e uma sonda específica para determinar a temperatura em produtos congelados.

Esta sonda perfura o alimento determinando a temperatura no seu interior.

Gama de medição: - 40 a 200°C.



### TERMÓMETRO DIGITAL COM SONDA TDS2 (Ref. 301015)

CARACTERÍSTICAS

**Termómetro digital com sonda destacável de 0,60m**

Temperatura máxima e mínima.

Alarme, auto ON/OFF, resistente à água.

Gama de -50 a 200°C.

APLICAÇÃO

Receção de matérias-primas, temperaturas de alimentos, processos de cozedura, refrigeração, banhos-maria, temperaturas de óleos de fritura e também para líquidos, ar, substâncias plásticas.



### TERMÓMETRO INFRAVERMELHOS TIV2 (Ref. 311114)

CARACTERÍSTICAS

**Termómetro de infravermelhos com ponteira laser**

Gama de medição de -33 a 250°C.

Função de leitura medida e máxima.

Desliga automaticamente.

APLICAÇÃO

Efetua leituras sem contacto com o produto.

Ideal para produtos congelados ou outros.



## C01 - CATALOGO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE MEDIÇÃO/MONITORIZAÇÃO



### TERMÓMETRO INFRAVERMELHOS TIV4 (Ref. 311115)



#### CARACTERÍSTICAS

#### **Termómetro de infravermelhos com ponteira laser**

Gama de medição de -33 a 500°C.  
Função de leitura medida e máxima.  
Desliga automaticamente.  
Inclui bolsa.

#### APLICAÇÃO

Efetua leituras sem contacto com o produto.  
Ideal para produtos congelados ou outros.

### TERMÓMETRO DIGITAL COM CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO TDK (Ref. 311020K)



#### CARACTERÍSTICAS

#### **Termómetro digital com sonda destacável com sensor NTC**

Temperatura máxima e mínima, auto ON/OFF, função hold.  
Gama de -40 a 200°C.

#### APLICAÇÃO

Sendo fornecido com certificado de calibração, serve como equipamento de supervisão do sistema de temperaturas.  
Ideal para auditorias.

### TERMÓMETRO DUALK COM CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO (Ref. 311119K)



#### CARACTERÍSTICAS

#### **Termómetro de infravermelhos e digital com sonda e com certificado de calibração**

Gamas de medição:  
Infravermelhos:  
-33 a 220°C.  
Digital: -55 a 330°C.  
Temperatura máxima, mínima e de leitura do momento.  
Funções hold e lock.  
Indicadores luminosos de acordo com as temperaturas de conservação requeridas para os alimentos.

#### APLICAÇÃO

Sendo fornecido com certificado de calibração, serve como equipamento de supervisão do sistema de temperaturas.  
Ideal para auditorias.

## TERMO-HIGRÓMETROS

### TERMO-HIGRÓMETRO DIGITAL (Ref. 305000.02)



#### CARACTERÍSTICAS

Gamas de medição:  
Humidade relativa do ar: 10 a 99%  
Temperatura: -10 a 60°C.  
Função leitura máxima e mínima.

#### APLICAÇÃO

Controlo de armazéns, câmaras de conservação.

### TERMO-HIGRÓMETRO DIGITAL PORTÁTIL (Ref. 31010102)



#### CARACTERÍSTICAS

Gamas de medição:  
Humidade relativa do ar: 1 a 99%.  
Temperatura: -40 a 70°C.  
Indicação do ponto de condensação.  
Função leitura máxima e mínima.  
Calibrável em ambos os parâmetros.

#### APLICAÇÃO

Controlo de armazéns, câmaras de conservação

### TERMO-HIGRÓMETRO PARA ALIMENTOS

Ref. 5000-0650 – Unidade de Leitura

Ref. 6020-1009 – Sonda Congelados



#### CARACTERÍSTICAS

Equipamento constituído por uma unidade de leitura e uma sonda específica de perfuração para determinações de temperatura e humidade.  
Gama de medição;  
Temperatura: -30 a 120°C.  
Humidade: 0 a 100%.

#### APLICAÇÃO

É o instrumento ideal para o controlo destes parâmetros em produtos alimentares, como o bacalhau.



## REGISTADORES DE TEMPERATURA

### DATA LOGGER – TEMPERATURA (Ref. LT1)



#### CARACTERÍSTICAS

Gamas de medição:  
Temperatura: -35 a 80°C.  
Alarmes visuais.  
Interface USB.  
Com programa de programação e gestão de dados.

#### APLICAÇÃO

Controlo de câmaras frigoríficas/congeladoras e outros ambientes.

### REGISTADOR DE TEMPERATURA COM IMPRESSÃO

(Ref. 90303900)



#### CARACTERÍSTICAS

Equipamento destinado ao controlo e registo de temperatura com impressão imediata e automática; engloba uma sonda de 10 m de comprimento. Os dados podem ser exportados para ambiente Windows sem necessidade de software específico.  
Gama de medição:  
- 40 a 130°C.

#### APLICAÇÃO

Viaturas de transporte de alimentos com temperatura controlada, câmaras de frio

### DATA LOGGER – TEMPERATURA E HUMIDADE (Ref. LTH1)



#### CARACTERÍSTICAS

Gamas de medição:  
Humidade relativa do ar: 0 a 100%.  
Temperatura: -35 a 80°C.  
Alarmes visuais.  
Interface USB.

#### APLICAÇÃO

Controlo de câmaras frigoríficas/congeladoras e outros ambientes.

## FITAS TÉRMICAS

### INDICADORES TÉRMICOS DE DESINFECÇÃO (Ref. 023)

#### CARACTERÍSTICAS

*Indicador Térmico de Desinfecção irreversível.*

#### APLICAÇÃO

Colar num prato e iniciar processo de lavagem na máquina.

Se a temperatura da água atingir uma das temperaturas da fita, esta muda de cor e a lavagem foi eficaz.

Embalagem de 50 unidades



### INDICADOR TÉRMICO DA CADEIA DE FRIO

#### CARACTERÍSTICAS

*Indicador Térmico irreversível para controlo da cadeia de frio*

#### APLICAÇÃO

Colar no produto ou embalagem a controlar com a gama requerida.

Se a temperatura ultrapassar o desejado, haverá uma mudança de cor o que significa que a cadeia de frio não foi respeitada.

Embalagem de 100 unidades



## TOALHETES DESINFECTANTES

(Ref. 310404)

#### CARACTERÍSTICAS

*Dispensador de toalhetes embebidos em solução alcoólica com ácido sórbico para limpeza bactericida*  
Embalagem de 70 unidades

#### APLICAÇÃO

Desinfecção de sondas de termómetros após cada utilização.

Superfícies em geral.

Equipamentos em contacto com alimentos.





## SACOS ESTERILIZADOS

(Ref. AM01)



### CARACTERÍSTICAS

Sacos esterilizados de fecho zip, com certificado de esterilização. Dimensões de 180x250 mm. Embalagem de 100 unidades.

### APLICAÇÃO

Recolha de amostras testemunho e envio para análise se necessário.

De acordo com o ponto 7.11.3 do Código CAC/RCP 39-1993 do Codex Alimentarius: "guardar durante 3 dias a 4°C um mínimo de 150 g de cada lote de comida servida".

## PASTILHAS DESINFECTANTES

(Ref. 340216)



### CARACTERÍSTICAS

Pastilhas de cloro para a desinfecção de frutos e vegetais. Poderá também ser utilizada para desinfectar equipamentos e superfícies.

### APLICAÇÃO

Dissolver a pastilha na quantidade de água adequada, mergulhar os alimentos e deixar actuar. Enxaguar antes de servir. Embalagens de 200 pastilhas.

## TESTES AO ÓLEO

(Ref. OT 25 Unid./ OT 50 Unid.)



### CARACTERÍSTICAS

Teste para a determinação de compostos polares em gorduras alimentares

### APLICAÇÃO

Adicionar o óleo quente ao tubo e comparar a cor obtida com a tabela fornecida. Embalagens de 25 e 50 Unidades.

## MONITORIZAÇÃO DE HIGIENE

POR DETEÇÃO DE RESÍDUOS DE PROTEÍNAS

FLASH TESTE KIT (Ref. 63003-15unid. / 63003-90unid.)

### CARACTERÍSTICAS

Conjunto de zaragatoas para validação da limpeza (resíduos proteínas)

### APLICAÇÃO

Após a lavagem passar a zaragatoa na superfície. Em caso de sujidade haverá uma mudança de cor em segundos. Embalagens de 15 e 90 unidades.



## ANÁLISES DE ÁGUA

### PARÂMETROS QUÍMICOS

CONTROLO DE pH, DUREZA, CLORO, ALCALINIDADE



Para a análise destes parâmetros dispomos de várias soluções práticas, entre as quais as fitas de controlo 5 em 1.

Parâmetro	Gama de Leitura
Cloro Livre	0-10 mg/l
Cloro Total	0-10 mg/l
Dureza Total (como CaCO <sub>3</sub> )	0-25 mg/l 0-425 mg/l
Alcalinidade Total (como CaCO <sub>3</sub> )	0-240 mg/l
pH	6,2-8,4

PARA OUTRAS SOLUÇÕES OU  
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES CONSULTE-NOS.