

## TERMÓMETROS

### TERMÓMETRO DE FRIO ANALÓGICO



Características

**Termómetro analógico**

Gama de medição de -40 a 30°C.

Aplicação

Câmaras de frio, prateleiras, vitrinas...

Ref.	Descrição
144005	Termómetro de frio

### TERMÓMETRO DE FRIO DIGITAL COM SONDA



Características:

**Termómetro digital com sonda com cabo de 1m**

Visor Temperatura ambiente/ Frigorífico ou congelador.

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

Zonas de segurança:

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.



Ref.	Descrição
105240	Termómetro de frio digital com sonda

### TERMÓMETRO DIGITAL TMF I



Características

**Termómetro digital com sonda de aço inoxidável**

Gama de medição de -40 a 200°C.

Funções de leitura máxima, mínima e retenção.

Desliga automaticamente.

Aplicação

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

Ref.	Descrição
301018	Termómetro digital TMF1

### TERMÓMETRO DIGITAL COM SONDA TDS2



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

Recepção de matérias-primas, temperaturas de alimentos, processos de cozedura, refrigeração, banhos-maria, ...

temperaturas de óleos de fritura e também para líquidos, ar, substâncias plásticas.

Ref.	Descrição
301015	Termómetro digital TDS2

### TERMÓMETRO DE FRITADEIRA



Características

**Termómetro analógico de aço inoxidável**

Com suporte lateral. Gama de 0 a 350°C.

Aplicação

Controlo do óleo de fritura.

Ref.	Descrição
106681	Termómetro de fritadeira

### TERMÓMETRO DE FORNO



Características

**Termómetro digital com sonda**

Com ímã para suporte. Gama de 0 a 230°C.

Alarme sonoro.

Aplicação

Controlo da temperatura dos alimentos.

Ref.	Descrição
105513	Termómetro de forno

**TERMÓMETRO CONGELADOS**



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.

Ref.	Descrição
5000-0410	Unidade de leitura
6910-0018	Sonda Congelados

**TERMÓMETRO DIGITAL COM CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO TDK**



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.

Ref.	Descrição
311020K	Termómetro TDK

**TERMÓMETRO INFRAVERMELHOS TIV2**



Características

**Termómetro infravermelhos de ponteira laser com**

Gama de medição de -33 a 250°C.

Função de leitura medida e máxima.

Desliga automaticamente.

Aplicação

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

Ref.	Descrição
311114	Termómetro IV TIV2

**TERMÓMETRO INFRAVERMELHOS TIV4**



Características

**Termómetro infravermelhos de ponteira laser com**

Gama de medição de -33 a 500°C.

Função de leitura medida e máxima.

Desliga automaticamente.

Inclui bolsa.

Aplicação

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

Ref.	Descrição
311115	Termómetro IV TIV4

**TERMÓMETRO DUALK COM CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO**



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.

Ref.	Descrição
311119K	Termómetro DUALK

## TERMO-HIGRÓMETROS

### TERMO-HIGRÓMETRO DIGITAL



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.

Ref.	Descrição
305000.02	Termo-higrómetro digital

### TERMO-HIGRÓMETRO DIGITAL PORTÁTIL



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,  
...

Ref.	Descrição
31010102	Termo-higrómetro H560

### TERMO-HIGRÓMETRO PARA ALIMENTOS



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.

Ref.	Descrição
5000-0650	Unidade de leitura
6020-1009	Sonda Congelados

## REGISTADORES DE TEMPERATURA

### DATA LOGGER – TEMPERATURA



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.

Ref.	Descrição
LT1	Data Logger Temperatura

### REGISTADOR DE TEMPERATURA COM IMPRESSÃO



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, ...



Ref.	Descrição
90303900	Registador de temperatura com impressão

### DATA LOGGER – TEMPERATURA E HUMIDADE



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.

Ref.	Descrição
LTH1	Data Logger Temperatura e Humidade

## FITAS TÉRMICAS

### INDICADORES TÉRMICOS DE DESINFECÇÃO



#### 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

Ref.	Descrição
(023)	Indicador Térmico de Desinfecção

### 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



Consulte-nos para mais informações.

## TOALHETES DESINFECTANTES



#### 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.

Ref.	Descrição
310404	Clinet 404

## SACOS ESTERILIZADOS



#### Características

Saco 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”.

Ref.	Descrição
AM01	Sacos esterilizados

## LUVAS ESTERILIZADAS

### LUVAS DE LÁTEX ESTERILIZADAS

#### Características

Luvas de látex natural com pó, ambidextras

Conjuntos de 100 pares embalados individualmente

Para o manuseamento de funções em que se exige uma não contaminação dos produtos ou elementos em contacto com as mãos.

Ref.	Descrição
Am02	Luvas esterilizadas

## ZARAGATOA COM MEIO

### ASSURESWAB



Zaragatoa com meio de recolha incorporado que permite a amostragem num só passo activar a zaragatoa, permitindo a rápida recolha da amostra.

O meio permite uma eficaz recolha, nomeadamente em patogénicos.

O sistema de um só passo evita contaminações acidentais e poupa tempo e trabalho.

Pode ser usado em conjunto com os métodos SimPlate, VIP ou I-2 Test, mas também em métodos de cultura em placa.

Ref.	Descrição	Quantidade
64008-100	AssureSwab	100un

## PASTILHAS DESINFECTANTES



### 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.

Ref.	Descrição
340216	Cloryte

## TESTES AO ÓLEO



### 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.

Ref.	Descrição
OT 25	Teste de Óleo (25 uni)
OT 50	Teste de Óleo (50 uni)

## KIT VISITANTE



### Características

Conjunto de bata de plástico, touca e protecção de pés.

Embalagem individual que inclui os três componentes  
Packs de: 25 e 100.

Sob pedido podemos efectuar outros tipos de conjuntos e quantidades

Ref.	Descrição
KITVIS 25	Kit visitante (25 uni)
KITVIS 100	Kit visitante (100 uni)

## DESCARTÁVEIS

Dentro desta gama dispomos de vários artigos de uso descartável, tal como:

Bonés,  
Aventais,  
Batas,  
Luvas látex,  
Luvas palhaço,  
Toucas,  
Protectores de pés,  
Máscaras,  
Manguitos,



Entre outros.

**Para mais informações, consulte-nos.**

## MONITORIZAÇÃO DE HIGIENE

Por detecção de resíduos de proteínas

### FLASH TESTE KIT



### 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.

Ref.	Descrição
63003-15	Flash Teste Kit (15 uni)
63003-90	Flash Teste Kit (90 uni)

Por contagens microbiológicas

### MICROKIT SUPERFÍCIES



### Características

Conjunto de Mini Incubadora e lâminas de contacto

### Aplicação

Na monitorização de superfícies e manipuladores (mãos).  
Efectua contagens microbiológicas.  
Embalagens de 10 unidades de lâminas (cada lâmina dá para 2 análises).

Ref.	Descrição
MK01	Microkit Superfícies

**LÂMINAS DE CONTACTO (DIPSLIDES)**



**Consumíveis para o Microkit Superfícies**

Ref.	Descrição
68010	Dipslides Hygicult Contagem Total de Bactérias
68012	Dipslides Hygicult Enterobactérias
68013	Dipslides Hygicult Bolores & Leveduras
68036	Dipslides Hygicult Coliformes
68267	Dipslides Hygicult Enterobactérias/E.coli

**Por bioluminescência (ATP)**

**LIGHTNING MVP**



Equipamento para determinação rápida de Contaminação Microbiológica, por detecção de ATP. O LIGHTNING mede directamente a quantidade de luz originada quando o ATP, presente nas células vivas, é detectado. Os resultados são obtidos em apenas alguns segundos. O LIGHTNING é um equipamento portátil, robusto e de fácil utilização. Para além do ATP permite determinar o pH, temperatura e condutividade e concentração de detergentes. Recomendado para monitorização de processos ou como parte de um programa de HACCP.

Ref.	Descrição
75005	MVP Instrument

**Consumíveis**

Zaragatoas de superfícies e líquidos



Higiene de superfícies usando zaragatoas para superfícies. Qualidade da água usando zaragatoas para líquidos. Um passo de activação. Validade de 1 ano, a temperatura ambiente.

Ref.	Descrição
64003-10	MVP Zaragatoas para Superfícies (100 testes)
64004-100	MVP Zaragatoas para Líquidos (100 Testes)

Acessórios

Sonda de Temperatura



Utiliza a tecnologia *thermistor*. Não utiliza vidro. Gama de temperatura: -20° a 105°C. Leituras em graus F e C. Exactidão: +/- 0,1°C.

Ref.	Descrição
64007-00	MVP Sonda de Temperatura

Eléctrodo pH/Temperatura



Robusto, usa sensor de silicone. Não utiliza vidro. Mede pH e temperatura simultaneamente. Efectua compensação da temperatura automática. Armazenado em seco. Temperatura de trabalho: 0-60°C. Gama de medição de pH: 0-14. Exactidão: +/- 0,01 pH e +/- 0,2°C. Calibração: 3 pontos.

Ref.	Descrição
64006-00	MVP Eléctrodo de pH/ Temperatura

Sonda de Condutividade e Concentração



Condutividade de líquidos: leitura directa de soluções. Concentração de detergentes: leitura directa de soluções detergentes; permite tomadas de decisões imediatas.

Ref.	Descrição
64010-00	MVP Sonda de Condutividade e Concentração

Controlo Positivo



ATP Positive Control

É possível verificar a performance do equipamento, através da utilização de verificadores positivos, **rastreáveis ao NIST**.

Ref.	Descrição
64001-25	MVP Controlo Positivo de ATP (25 un)

Calibradores



A calibração para o ATP pode ser usada quando integrada num programa de calibração do equipamento, ou quando haja resultados das verificações que saem fora do especificado. Para tal, basta inserir os calibradores e seguir o protocolo de calibração, para assim se proceder à recalibração do instrumento.

**Calibradores rastreáveis ao NIST.**

Ref.	Descrição
64005-00	MVP Calibradores

**ANÁLISES DE ÁGUA**

Parâmetros Químicos

**Controlo de pH, Dureza, Cloro, Alcalinidade**



Para a análise deste parâmetro dispomos de várias soluções práticas, entre as quais as **fitas de controlo 5 em 1**.

**NOVO**

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

**Para outras soluções consulte-nos.**

Análises microbiológicas

**Sistema Simplate**



Basta adicionar 10 mL de água ao meio preparado, incubar 24h e verificar se muda de cor. Se pretender um resultado quantitativo é necessário incubar na placa Simplate.

Parâmetros de análise
Contagem Total de Bactérias
Coliformes/ E.coli
Enterobactérias
Bolores & Leveduras

**Os sistemas propostos são utilizados no âmbito da legislação aplicável.**

**ENQUADRAMENTO LEGAL**

Regulamento (CE) N.º. 178/2002 do PE e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

Regulamento (CE) N.º. 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

[Atendendo à Rectificação publicada no JO-EU L139 de 30 de Abril de 2004]

Regulamento (CE) N.º. 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

[Atendendo à Rectificação publicada no JO-EU L139 de 30 de Abril de 2004]

Com as alterações introduzidas pelo Regulamento (CE) N.º. 1662/2006 da Comissão de 6 de Novembro de 2006.

Decreto-Lei N.º. 147/2006 de 31 de Julho, que regula as condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos.

Regulamento (CE) N.º. 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

Código CAC/RCP 39-1993 do Codex Alimentarius.

Edição Janeiro de 08