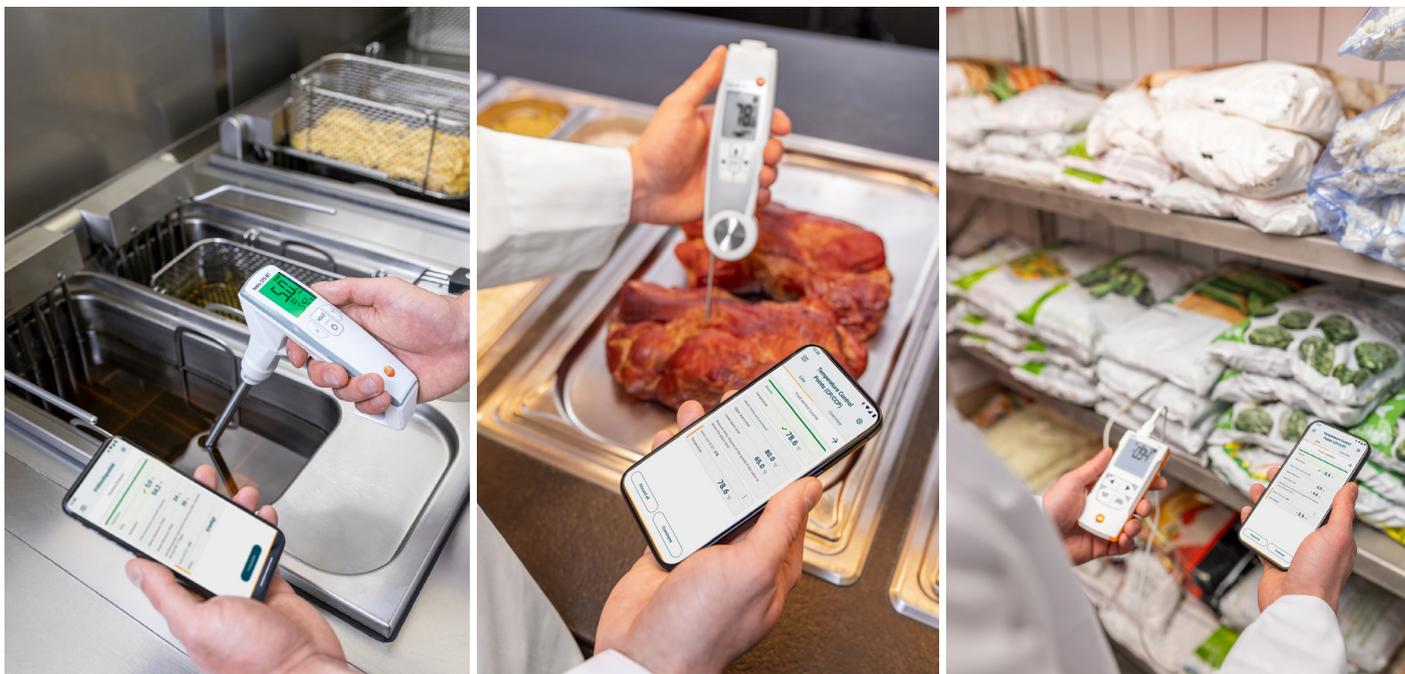


**Plus simple et plus fiable que jamais,  
la nouvelle gamme d'appareils de mesure alimentaires Testo BT  
avec connexion directe à l'app testoSmart :  
un management parfait de la qualité**



**Pour assurer la sécurité des produits finis dans l'industrie agro-alimentaire et dans la restauration, Testo, spécialiste des appareils de mesure, lance sur le marché, la nouvelle gamme BT dotée de fonctions innovantes. Grâce à la connexion directe à l'App testoSmart, le testeur d'huile testo 270 BT, les thermomètres testo 104-IR BT et testo 110 Food n'offrent désormais pas seulement la précision de mesure habituelle mais également une documentation numérique aisée, fiable et conforme à la directive HACCP.**

Les exigences strictes en matière d'assurance-qualité et les obligations de documentation régulière, associées à une pression de plus en plus forte sur le temps et les coûts ainsi qu'à un manque croissant de personnel qualifié, posent de nombreux défis aux responsables de la production et transformation des denrées alimentaires (industriels et restaurateurs). Les appareils de mesure de la gamme BT (Bluetooth) de Testo rendent les processus d'assurance qualité plus sûrs, plus efficaces et plus confortables que jamais : commande intuitive, mesures précises, documentation complète et traçabilité simple de toutes les valeurs de mesures via l'App testoSmart.



### Des appareils certifiés pour tous les besoins

Certifiés HACCP et NSF, les trois appareils de mesure de la gamme BT garantissent une sécurité sanitaire maximale des aliments. Leur conception robuste leur confère un indice de protection IP65 qui les rend particulièrement stables et durables.

La gamme se compose :

- **testo 270 BT : le testeur d'huile de friture avec connexion à l'App**

Le testo 270 BT, avec son afficheur tricolore intuitif, permet une détermination objective, rapide et fiable des paramètres de qualité les plus importants – avec ou sans connexion à l'App testo Smart et directement dans l'huile chaude. La détermination régulière du taux de TPM et l'observation d'une valeur optimale n'assurent pas seulement une haute qualité des aliments frits mais prolongent également la durée d'utilisation de l'huile de friture, ce qui permet de réaliser des économies allant jusqu'à 20 % sur les dépenses pour l'huile de friture. Le testo 270 BT en vérifie la température et la qualité. Par ailleurs, l'étalonnage et l'ajustage précis de l'appareil sont possibles à l'aide de l'Application, ce qui garantit l'assurance-qualité.

- **testo 104-IR BT : le thermomètre infrarouge et de pénétration avec connexion à l'App**

Le testo 104-IR BT convient à de nombreuses utilisations avec ou sans connexion à l'App testo Smart. Cet appareil offre non seulement une mesure précise des températures superficielles et à cœur des aliments les plus divers mais permet aussi de documenter, de manière fiable et sûre, via l'App testoSmart, avec une manipulation extrêmement simple.

- **testo 110 Food : le thermomètre universel avec connexion à l'App**

Intuitif, le testo 110 Food ne tient pas seulement bien en main mais garantit aussi une détermination simple, rapide et précise de la température et de la documentation numérique. Grâce aux sondes de température amovibles (sondes de pénétration / d'immersion, pour produits congelés, Pt100 pour l'utilisation en laboratoire, ...), ce thermomètre permet de réaliser des mesures universelles concernant les points critiques pour la maîtrise des risques (CP/CCP) dans de nombreux domaines, avec ou sans connexion à l'App testo Smart.

Avec sa nouvelle gamme d'appareils de mesure alimentaires BT, Testo offre à tous les industriels et restaurateurs du secteur une solution simple et fiable leur permettant d'archiver et prouver les contrôles qualité réalisés au quotidien.

### **Testo France**

*Leader national et mondial sur le marché des appareils de mesures, Testo a su s'imposer comme partenaire privilégié de bien des professionnels à travers le monde.*

*Tout a commencé en Allemagne en 1957 avec une idée toute simple : un thermomètre électronique élaboré à partir d'une technologie nouvelle pour l'époque.*

*Aujourd'hui, Testo est une marque reconnue dans le monde entier avec plus de 33 filiales pour la représenter. En France, Testo doit ses 40 ans de*

Immeuble Testo - 19, rue des Maraîchers - CS 30100 -  
57602 FORBACH Cedex

Tél. : 03 87 29 29 00 - Fax : 03 87 29 29 18 -

E-mail: [info@testo.fr](mailto:info@testo.fr) - [www.testo.com](http://www.testo.com)

Retrouvez toutes les informations sur  
[www.testo.com](http://www.testo.com) et sur [www.blog-testo.fr](http://www.blog-testo.fr)



**andré sudrie**  
relations presse

241 bd Voltaire - 75011 Paris  
Tél : 01 42 78 22 22  
Web : [www.andresudrie.com](http://www.andresudrie.com)