



# Thermomètres pour préparations alimentaires

Les thermomètres robuste et spécialement  
conçu pour surveiller la température  
durant la cuisson (four, barbecue, etc...)



# THERMOMÈTRES POUR PRÉPARATION DES ALIMENTS

La sélection du bon thermomètre pour les applications alimentaires et de restauration est très importante afin d'obtenir une précision et une répétabilité maximales de la température.

Les critères de sélection d'un thermomètre numérique doivent inclure :

- Plage de mesure
- Résolution de la lecture 1 °C, 0,1 °C ou 0,01 °C
- Précision souhaitée
- Temps de réponse
- Fonctions supplémentaires telles que max/min, maintien et rétroéclairage

Les pages suivantes proposent une sélection de thermomètres adaptés aux applications de transformation des aliments, c'est-à-dire des instruments à usage intensif et résistants à l'eau. Beaucoup de nos thermomètres peuvent être utilisés dans le cadre d'un plan HACCP.

## QU'EST-CE QUE L'HACCP?

L'analyse des risques et le contrôle des points critiques est un système qui a été conçu pour fournir une assurance qualité dans l'ensemble de l'industrie alimentaire en établissant des points de surveillance (contrôle) critiques. Il s'agit d'une obligation légale pour les entreprises alimentaires d'avoir en place un plan HACCP approprié.

**Les sept principes de l'HACCP :**

- 1. Effectuer une analyse des dangers** - identifier les risques pour la sécurité alimentaire associés à votre activité, par exemple la multiplication de bactéries nocives.
- 2. Déterminer les points de contrôle critiques** - s'il n'y a pas d'étape ultérieure dans le processus qui rendra l'aliment sûr, par exemple la cuisson, alors il s'agit d'un CCP.
- 3. Établir des limites critiques** - les limites de température, au-dessous ou au-dessus desquelles les aliments ne seront pas acceptables.
- 4. Surveiller et contrôler les CCP** - s'il ne peut être surveillé ou mesuré, il ne s'agit pas d'un CCP. Vous ne pouvez pas surveiller en plaçant une main dans le réfrigérateur ou en regardant les aliments pour voir s'ils sont à la bonne température.
- 5. Établir des actions correctives** - si une limite critique est dépassée, vous devez avoir une procédure en place pour prendre une action corrective.
- 6. Établir des procédures de vérification** - comment savez-vous que vos températures sont bonnes, à moins de calibrer régulièrement votre thermomètre ? Ceci n'est qu'un exemple de vérification.
- 7. Documentation des enregistrements et des procédures** - vous aurez du mal à démontrer vos contrôles, à moins que vous ne conserviez des enregistrements de vos actions.

La mise en œuvre consciencieuse des principes HACCP par les exploitants d'usines démontre leur engagement envers la sécurité alimentaire ; améliore la sensibilisation des employés à leur rôle dans la protection des consommateurs et met l'accent sur la responsabilité de la direction pour une production sûre.

# THERMOMÈTRE MÉTAL THERMA 20

- Boîtier en aluminium extrudé pour une durabilité accrue
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Étanche à IP67
- Grand écran LCD facile à lire

Le thermomètre étanche Therma 20 Métal offre une protection IP67 et est logé dans un boîtier en aluminium extrudé robuste. Le thermomètre utilise des circuits électroniques de pointe, conçus pour la fiabilité et la facilité d'utilisation et peut être immergé ou lavé sous un robinet en marche - idéal pour les applications de transformation des aliments où le nettoyage est primordial.

Le thermomètre Therma 20 Métal mesure la température sur une plage de -39,9 °C à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C. L'instrument dispose d'un grand écran LCD facile à lire. L'unité intègre également une fonction d'arrêt automatique qui éteint automatiquement l'instrument après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

L'instrument est logé dans un boîtier ergonomique avec une finition laquée blanche.

Le Therma 20 Métal intègre un connecteur de type Lumberg étanche et facile à utiliser, permettant d'utiliser une large gamme de sondes à thermistance interchangeables. Nous proposons une large gamme de sondes, voir pages 86 et 87 pour plus de détails.



- **Support mural en acier inoxydable (832-789)**  
Stocke votre Therma 20 Metal en toute sécurité et aide à éviter les dommages accidentels. Fournit une suspension murale facile. Dimensions 44 x 67 x 122 mm. Vis non fournies.



Code	Description	€
221-700	Therma 20 Métal	139.00
832-789	Support mural en acier	16.00
174-266	Sonde de pénétration	51.00

**Le Therma 20 Metal est vendu hors sonde**

Spécification	Therma 20 Métal
Plage - thermistance	-39,9 °C à 149,9 °C
Résolution	0,1 °C
Précision de l'appareil	±0,2 °C ±0,1 % de la lecture
Système précision	±0,4 °C (-24,9 à 109,9 °C) sinon 1 °C
Vie de la batterie	3 x 1,5 volt AAA - 10 000 heures à 25 °C
Type de capteur	Thermistance
Affichage	15 mm LCD
Dimensions	37 x 61,4 x 177 mm
Poids	242 grammes

**Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus**

PRÉPARATION DES ALIMENTS



# THERMOMÈTRE MÉTAL CATERTEMP®

- Boîtier en aluminium extrudé pour une durabilité accrue
- Livré complet avec sonde de pénétration alimentaire
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Étanche à IP67

Le thermomètre CaterTemp Métal est logé dans un boîtier étanche en aluminium extrudé robuste, offrant une protection IP67, avec une finition laquée blanche. L'instrument intègre la dernière technologie de microprocesseur avec une durabilité améliorée, conçue pour la fiabilité et la facilité d'utilisation dans les applications quotidiennes de restauration et de transformation des aliments.

Le thermomètre CaterTemp Métal mesure la température sur une plage de -49,9 °C à 299,9 °C et dispose d'un grand écran LCD facile à lire. L'unité intègre également une fonction d'arrêt automatique qui éteint automatiquement l'instrument après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Chaque thermomètre CaterTemp Métal est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire robuste, résistante à l'eau et fixée en permanence avec une tige en acier inoxydable de Ø3,3 x 130 mm et un câble spiralé en PU d'un mètre. La sonde est à la fois solide, polyvalente et adaptée à une variété d'applications, y compris les liquides, les semi-solides et les matériaux granulaires.



## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Support mural en acier inoxydable - vis non fournies (832-789)
- Lingettes antibactériennes - voir page 34



Code	Description	€
221-800	Métal CaterTemp	145.00
832-789	Support mural en acier inox	16.00

Spécification	Métal CaterTemp
Plage	-49,9 °C à 299,9 °C
Résolution	0,1 °C
Précision appareil	±0,4 °C (-49,9 à 149,9 °C) ou sinon ±1 %
Vie de la batterie	3 x AAA - 10 000 heures à 25°C
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	12 millimètres LCD
Dimensions	37 x 61,4 x 177 mm
Poids	325 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



# THERMOMÈTRE MÉTAL THERMA K

- Sondes thermocouples interchangeables
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Large plage de température de - 99,9 à 1372 °C
- Boîtier en aluminium extrudé pour une durabilité accrue

Le thermomètre Therma K Métal est logé dans un boîtier étanche en aluminium extrudé robuste, offrant une protection IP67, avec une finition laquée blanche. L'instrument intègre la dernière technologie de microprocesseur avec une durabilité améliorée, conçue pour la fiabilité et la facilité d'utilisation dans les applications quotidiennes de restauration et de transformation des aliments.

L'unité dispose d'un grand écran LCD facile à lire et mesure la température sur la plage de -99,9 à 1372 °C, -99,9 à 999,9 avec une résolution de 0,1 °C, allant automatiquement à une résolution de 1 °C sur la plage de 1000 à 1372 °C.

Le thermomètre intègre une fonction d'arrêt automatique qui éteint automatiquement l'instrument après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie. Le bouton marche/arrêt est idéalement situé à l'avant de l'instrument, tout comme la fonction de maintien de l'affichage. Le compartiment à piles sécurisé avec un couvercle étanche est situé à la base de l'instrument.



Sonde de pénétration (143-162)

## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Support mural en acier inoxydable - vis non fournies (832-789)
- Lingettes antibactériennes - voir page 34

## ● Choix de sondes

Idéalement située en haut de l'instrument se trouve la prise de sonde de thermocouple qui permet de connecter une large gamme de sondes de thermocouple de type K interchangeables à l'instrument. Nous proposons une large gamme de sondes, voir pages 77 à 83 pour plus de détails.



Code	Description	€
221-900	Therma K Métal	139.00
143-162	Sonde de pénétration	42.00
832-789	Support mural en acier inox	16.00

Le Therma K Metal est vendu hors sonde



Spécification	Therma K Métal
Plage	-99,9 °C à 1372 °C
Résolution	0,1 °C à 999,9 °C puis 1 °C
Précision de l'appareil	±0,4 °C ±0,1 % de la lecture
Vie de la batterie	3 x AAA - 10 000 heures à 25 °C
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	12 millimètres LCD
Dimensions	37 x 61,4 x 177 mm
Poids	235 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	

# THERMOMÈTRE ENREGISTREUR SAF-T-LOG®

- Affiche la date, l'heure et le nom d'utilisateur à chaque lecture
- Archive automatiquement les données et crée des rapports
- Aide votre entreprise à être conforme HACCP
- RÉUSSITE/ÉCHEC et actions correctives affichées

Mesurez, stockez, téléchargez et imprimez des rapports HACCP. Fini les journaux papier ou les appareils compliqués pour former le personnel à l'utilisation. Le Saf-T-Log est aussi facile à utiliser que votre thermomètre actuel.

Le Saf-T-Log utilise un logiciel PC pour créer une liste jusqu'à 300 éléments que vous mesurez régulièrement, 10 actions correctives, ainsi que jusqu'à 25 utilisateurs. Chaque élément peut inclure une limite de température haute/basse qui donne à l'utilisateur une rétroaction instantanée à l'écran de réussite/échec ou oui/non sur les éléments sans température. Une fonction de temporisation peut être ajoutée à chaque élément de température. Jusqu'à sept listes de contrôle différentes peuvent être créées à tout moment, pour être enregistrées, envoyées par courrier électronique à d'autres utilisateurs et téléchargées sur n'importe quel Saf-T-Log.

Enregistrez jusqu'à 1000 lectures en faisant simplement défiler jusqu'à l'élément correct et en appuyant sur Enregistrer. Toute réponse « échec » ou « non » peut entraîner la sélection d'une action corrective. Une fois les lectures prises, elles peuvent être téléchargées automatiquement sur un PC lorsqu'elles sont reconnectées. Les données sont archivées et un rapport est généré automatiquement sans intervention supplémentaire de l'utilisateur.

Le rapport Saf-T-Log est verrouillé afin que les données enregistrées ne puissent pas être altérées.

Logé dans un boîtier étanche IP66/67 avec un large choix de sondes thermocouple de type K interchangeables, le Saf-T-Log peut être utilisé pour une grande variété d'applications. Le thermomètre comprend un affichage rétroéclairé avec une précision de  $\pm 0,4$  °C et une fonction de compensation d'étalonnage.

## LOGICIEL SAF-T-LOG

Le logiciel Saf-T-Log est disponible en téléchargement gratuit sur notre site Web.



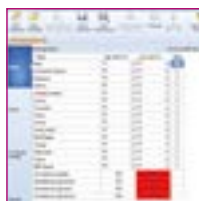
Sonde de pénétration (123-160 - non fournit)



- Coque de protection en silicone. Différentes couleurs sont disponibles - voir ci-dessous



PRÉPARATION DES ALIMENTS



### LISTES PERSONNALISÉES

Créez simplement votre propre liste de contrôle d'éléments, téléchargez-la sur l'appareil, fixez la sonde appropriée et stockez les lectures en appuyant simplement sur un bouton.



### MESURES CORRECTIVES

L'utilisateur est invité à sélectionner une action corrective si la lecture est en dehors de la limite acceptable. Facile à mettre en œuvre et à utiliser pour le personnel.



### GÉNÉRATEUR DE RAPPORTS

Les rapports sont créés automatiquement à partir des lectures enregistrées. 'Échoué' les résultats sont mis en évidence et des notes ou des actions correctives sont incluses. Élimine le besoin de journaux papier.

Spécification	Saf-T-Log
Plage	-100 à 1372 °C
Résolution	0,1 °C
Précision	$\pm 0,4$ °C $\pm 0,1$ % de la lecture
Batterie	3 x 1,5 volt AAA
Vie de la batterie	3000 heures (sans rétroéclairage)
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	12 millimètres LCD
Dimensions	32 X 71 x 1 41 millimètre
Poids	220 grammes

Code	Description	€
292-701	Saf-T-Log	175.00
123-160	Sonde de pénétration	38.00
830-231	Coque de protection - blanc	12.00
830-232	Coque de protection - jaune	12.00
830-233	Coque de protection - vert	12.00
830-234	Coque de protection - rouge	12.00
830-235	Coque de protection - bleu	12.00
830-257	Coque de protection - noir	12.00
832-015	Support mural en acier	18.00

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



# THERMOMÈTRE THERMAQ® 2

- Mesure simultanément quatre températures de sonde
- Alarme sonore avec contrôle de volume variable
- Large plage de température de -99,9 à 1372 °C
- Le boîtier étanche offre une protection IP67

Le thermomètre ThermaQ 2 permet à l'utilisateur d'utiliser simultanément quatre sondes à thermocouple de type K tout en affichant les températures actuelles et les températures maximales et minimales enregistrées. Cela permet à l'utilisateur de surveiller plusieurs aliments et la température de l'air du four en même temps. Il comprend des alarmes hautes et basses programmables pour les quatre canaux avec des boutons faciles à utiliser et un volume d'alarme allant jusqu'à 100 décibels.

Mesure de la température sur la plage de -99,9 à 299,9 °C avec une résolution de 0,1 °C ou de 300 à 1372 °C avec une résolution de 1 °C. L'unité dispose d'un grand écran LCD facile à lire avec °C/°F, qui passe de T1 & T2 à T3 & T4, max/min, circuit ouvert, indication de batterie faible et rétroéclairage sélectionnable par l'utilisateur. Il y a aussi une prise USB C qui permet de connecter un ventilateur de contrôle de température Billows.

L'instrument est logé dans un boîtier ergonomique en ABS qui comprend la technologie antimicrobienne Biomaster pour réduire la croissance bactérienne. Un joint en caoutchouc intégré assure une résistance totale à l'eau et aide à réduire les risques de dommages dans les environnements difficiles.

Nous proposons une large gamme de sondes thermocouple interchangeables de type K pour différentes applications, voir ci-dessous et pages 77 à 83.



Illustré avec la coque en silicone 830-258






Spécification	ThermaQ 2
Plage	-99,9 à 1372 °C
Résolution	0,1 °C à 299,9 °C puis 1 °C
Précision	±0,4 °C ±0,1 % de la lecture
Vie de la batterie	3 x 1,5 volt AAA - 3000 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	Écran LCD
Dimensions	32 x 71 x 142 mm
Poids	230 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

Code	Description	€
231-052	ThermaQ 2	169.00
830-258	Coque de protection - noir	17.00
832-015	Support mural en acier inoxydable	18.00
830-278	Anneaux de sonde colorés (8 pcs)	5.00

Le ThermaQ 2 est vendu hors sonde

		Code	€
<b>SONDE D'AIR + CLIP DE LA SÉRIE Q</b>  clip de grille → Ø3,5 x 50 mm	Idéale pour surveiller les températures de l'air. À l'aide du clip de grille fourni, fixez la sonde à une grille/étagère. Fourni avec un cordon PTFE tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temps de réponse inférieur à 4 secondes</li> <li>● Plage de température de la sonde -50 à 250 °C</li> </ul>	133-645	46.00
		830-530 (clip de rechange)	3.00
<b>SONDE DE FOUR/FUMOIR SÉRIE Q</b>  Ø3,5 x 172 mm	Idéale pour une surveillance continue pendant les processus de cuisson. Fourni avec un cordon PTFE tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temps de réponse inférieur à 4 secondes</li> <li>● Plage de température de la sonde -50 à 250 °C</li> </ul>	133-605	52.00
<b>SONDES DE PÉNÉTRATION SÉRIE Q</b>  Ø3,5 x 60, 115 ou 305 mm	Idéales pour la surveillance continue dans les fours. Fourni avec un cordon PTFE tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Temps de réponse inférieur à 4 secondes</li> <li>● Plage de température de la sonde -50 à 250 °C</li> </ul>	133-635 (60 mm)	53.00
		133-615 (115 mm)	51.00
		133-625 (305 mm)	52.00

Pour les sondes haute température de la série Q jusqu'à +350 °C, remplacer le dernier chiffre (5) du code de commande par le chiffre 0



# THERMOMÈTRE DE BARBECUE SANS-FIL SMOKE

- Comprend un thermomètre Smoke, un récepteur et des sondes
- Livré pré-jumelé avec le récepteur - aucune configuration

Le nouveau thermomètre sans fil Smoke BBQ a été conçu pour tous ceux qui veulent profiter d'un barbecue sans stress. Avec deux connecteurs de sonde, les utilisateurs peuvent surveiller simultanément les températures de leur viande et de leur four/BBQ, excellent pour garder le contrôle sur les cuissons lentes où la température ambiante est critique. L'appareil a la possibilité de définir des alarmes hautes et basses, utiles pour tous les barbecues indisciplinés. Les sondes sont incluses.

Le grand écran rétroéclairé dispose de grands chiffres visibles à distance et l'appareil a une portée sans fil de 90 mètres. Fourni pré-jumelé avec le récepteur pour qu'il fonctionne directement hors de la boîte sans configuration nécessaire entre le récepteur et le Smoke.

**new**



● **Bobine de sonde (830-310)**

Gardez vos sondes en sécurité et organisées. Fourni avec un aimant intégré pour permettre la fixation sur n'importe quelle surface métallique.



● **Anneaux de sonde colorés haute température (830-278)**

Permet le codage couleur des sondes de température.

● **Lingettes de sonde (836-220)**

Ces lingettes antibactériennes blanches à sachet unique sont sûres et faciles à utiliser. Vendu en boîtes de 100 sachets.



Spécification	Smoke
Plage de sonde	-50 à 300 °C
Plage de l'appareil	0 à 50 °C
Résolution	0,1 °C
Précision	±1,0°C (-20 à 120°C) ±2,0 °C (-50 à -20 °C / 120 à 200 °C) ±3,0 °C (200 à 300 °C)
Alarme	Fumée 90dB / Récepteur 75dB
Portée de transmission	Plus de 90 mètres de champ libre
Vie de la batterie	Fumée 2x AA / Récepteur 2x AA - 1800 heures
Type de capteur	Thermistance
Dimensions	Fumée 25,6 x 96 x 119 mm Récepteur 25,6 x 52 x 107 mm
Affichage	Fumée 51 x 75 mm Récepteur 33 x 54,6 mm
Poids	Fumée 265 grammes Récepteur 142 grammes

Code	Description	€
825-070	Thermomètre BBQ sans fil à fumée	109.00
830-310	Bobine de sonde	9.00
836-220	Lingettes sondes à usage unique	7.00
830-278	Anneaux de sonde colorés (8 pcs)	5.00

PRÉPARATION DES ALIMENTS





# Thermomètre.fr



**02 14 13 00 00**

**info@thermometre.fr**

16 Grande rue | 50530 Sartilly | France

