



# Matvælatækni ehf.

Kópavogur, 1. júní 2015

## HITAMÆLALAUSNIR

Meðfylgjandi eru upplýsingar um vandaða hitamæla sem henta fyrir matvælafyrirtæki og hverskyns notkun. Við veitum fúslega frekari upplýsingar. Hjálagt er pöntunareyðublað.

**Pöntun sendist á**  
**matvaelataekni@gmail.com**

Dags:	
Fyrirtæki:	Kt.:
Gata:	
Pnr./bær:	
Umsjón:	
Sími:	Email:

	Fjöldi:
Fluke FoodPro geislamælir	
Fluke FoodPro geislamælir með stungunema	
Extech geislamælir með ljósmiði	
Lítill Extech geislamælir	
Indoor/Outdoor Extech Digital mælir	
Kjarnhitamælir (Extech)	
Kjarnhitamælir (Extech). Vasa hitamælir. Stálnemi með beygju.	
Hermimælir (Foodsafe) fyrir kæla	
USB hitastigs síriti TH10 (Extech) með veggfestingu og hugbúnaði	
Hitastigs síriti 42265 (Extech) með docking-stöð og hugbúnaði	
Hitamælir (WMF) fyrir kæla og frysta.	
Kæla- og frystamælir með rakamæli (WMF)	
Kjöthitamælir (WMF)	
Ofnhitamælir (WMF)	
ETI pennahitamælir	
ETI <b>vatnsþéttur</b> pennahitamælir f. uppvöskunarvélar	
Min/max ETI Digital hitamælir fyrir kæla og frysta	

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Fluke FoodPro/Plus geisla­mælir



Vandaður IR mælir með ljós­miði með eða án stungunema

Mælir á hitastigssviðinu Fluke FoodPro -30 °C til 200 °C; Fluke FoodPro Plus -35 °C til 275 °C

Mælir yfirborðshita flata og kjarnhita (m. stungunema).  
Koma “kvarðaðir” (með kvörðunarvottorði) á einum hitastigspunkti:

### Fluke FoodPro geisla­mælir

Verð: 29.254 kr.+ vsk geisla­mælir

Verð: 50.807 kr. + vsk geisla­mælir og stungumælir.

**Umsögn:** Mælirinn er með vönduðu ljós­miði, er auðveldur í notkun og ekki þarf að rjúfa umbúðir og hann gefur strax svörun. Hann hentar við mælingar á yfirborðshita matvæla við framkvæmd móttökueftirlits og að mæla yfirborðshita matvæla í kælum og frystum.

### Extech geisla­mælir með ljós­miði HEX42509



Vandaður IR mælir með tveggja punkta ljós­miði.

Mælir á hitastigssviðinu -30° - +200 °C

Mælir yfirborðshita flata.

Verð: 25.290 + vsk.

**Umsögn:** Mælirinn er með vönduðu ljós­miði, er auðveldur í notkun og ekki þarf að rjúfa umbúðir og hann gefur strax svörun. Hann hentar við mælingar á yfirborðshita matvæla við framkvæmd móttökueftirlits og að mæla yfirborðshita matvæla í kælum og frystum.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Lítill Extech geislamælir. HEXIR201



Vandaður IR mælir með ljósmiði.

Mælir á hitastigssviðinu  $-50^{\circ}$  -  $+270^{\circ}$  °C

Mælir yfirborðshita flata.

Verð: 16.129 kr. + vsk

Kemur með tösku.

**Umsögn:** Mælirinn er nettur og auðveldur í notkun og ekki þarf að rjúfa umbúðir og að hann gefur strax svörun. Hann hentar við mælingar á yfirborðshita matvæla við framkvæmd móttökueftirlits og að mæla yfirborðshita matvæla í kælum og frystum.

### Indoor/Outdoor Extech Digital hitamælir fyrir kæla og frysta HEX401014



Vandaður hitamælir með 3 metra snúru og stórum aflestri á skjá.

Mælir á hitastigssviðinu:

- Kælir  $-50^{\circ}$  -  $+70^{\circ}$  °C; - Innloft  $-10$  -  $+60^{\circ}$  °C

Mælir lofthita.

Verð: 7.355 kr. + vsk

Fæst aukalega: Lagnastokkur fyrir snúru.

**Umsögn:** Mælirinn hentar fyrir festingu utan á kælinn/frystinn svo hægt er að lesa hitastigið kælirýmisins (Outdoor) án þess að opna. Sýnir einnig herbergishitastig (Indoor). Snúran með nemanum er lögð inn í kælarymið á heppilegan stað og hægt er að fá vandaðan lagnastokk fyrir snúruna sem auðveldar uppsetningu mælisins og gerir allan frágang snyrtilegan.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Min/max ETI Digital hitamælir fyrir kæla og frysta (Fridge freezer thermometer - Fridge Alarm Thermometer)



Vandaður hitamælir með snúru og skýrum aflestri á skjá. Festist utan á kæli eða frysti.

Mælir á hitastigssviðinu:  $-49.9 - 69.9^{\circ}\text{C}$ .

Gefur max – min. Hitastig á tilteknu tímabili.

Hægt að stilla á hringingu (*e. alarm*).

Upplausn:  $0,1^{\circ}\text{C}$ ;

Nákvæmni:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$

Rafhlaða: 1,5 volt AAA

Mælir lofthita inn í kæli eða frystirými.

Verð: 6.766 kr. + vsk

Fæst aukalega: Lagnastokkur fyrir snúru.

**Umsögn:** Mælirinn hentar fyrir festingu utan á kælinn/frystinn svo hægt er að lesa hitastigið kæliþýmisins (Outdoor) án þess að opna. Snúran með nemanum er lögð inn í kælarýmið á heppilegan stað og fest með meðfylgjandi sogskál. Hægt er að fá vandaðan lagnastokk fyrir snúruna sem auðveltur uppsetningu mælisins og gerir allan frágang snyrtilegan.

Matvælatækni ehf. • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

**Kjarnhitamælir Extech.  
(Waterproof Stem Thermometer  
Pocket thermometer with stainless  
steel stem) HEX39240**



Mælir á hitastigssviðinu  $-40^{\circ}\text{C}$  -  $+200^{\circ}\text{C}$   
Upplausn  $0.1^{\circ}\text{C}$   
Nákvæmni:  $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$   
Mælir kjarnhita matvæla.  
Verð: 5.419 kr. + vsk.

**Umsögn:** Þessi hitamælir mælir kjarnhita.. Hann mælir þannig kaldasta stað í matvælunum hverju sinni. Sé verið að hita matvöru er nauðsynlegt að vita hitastig á kaldasta staðnum ef tryggja á tiltekna lágmarkshitun.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
[www.matvaelataekni.is](http://www.matvaelataekni.is) • [matvaelataekni@gmail.com](mailto:matvaelataekni@gmail.com)



## Matvælatækni ehf.

**Kjarnhitamælir (Extech).  
Vasa hitamælir. NSF vottun.  
Stálnemi (61mm) með beygju.  
HEXTM55**



Mælir á hitastigssviðinu: -40 to 250°C  
Fljótur að svara: < 5 sek. í fljótandi vökva.  
Stór LCD skjár með 0.1°C upplausn.  
Nákvæmni: ±0.5°C  
Segulrönd á hlið þannig að hægt er að festa við ískápskurð.  
CR2032 rafhlaða  
Mælir kjarnhita matvæla.

Verð: 8.387 kr. + vsk.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### ETI vatnsþéttur pennahitamælir



Mælir á hitastigssviðinu  $-50^{\circ}$  -  $200^{\circ}\text{C}$

Upplausn  $0.1^{\circ}\text{C}$

Nákvæmni:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  ( $-19.9$  to  $119.9^{\circ}\text{C}$ )

Mælir kjarnhita matvæla og hitastig í uppvöskunarvélum

Verð: 13.556 kr. + vsk.

**Umsögn:** Fullkomlega vatnsþéttur hitamælir. Þessi hitamælir mælir kjarnhita í eldun og hitastig uppvöskunarvatns í uppvöskunarvélum, en með slíkri mælingu er mælirinn sendur með grindinni í gegn um vélna / þvottaferilinn og fá þannig staðfestingu á hitastigi í þvotti matvælaáhalda og búnaðar.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### FoodSafe hermimælir



Mælir á hitastigssviðinu -30 °C - +40°C

Upplausn 1°C

Mælir lofthita í kælum og frystum.

Verð: 5.933 kr. + vsk.

**Umsögn:** Þessi mælir er sérlega þægilegur aflestrar. Utan um hitastigssúluna er gel sem gerir hitastigsaflesturinn stöðugan þó að búi sé að opna kælinn. Mælirinn “hermir” eftir kjarnhita matvællanna í kælrýminu.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com





## Matvælatækni ehf.

### USB Hitastigs síriti HEXTH10 (Extech)



Mælir á hitastigssviðinu  $-40^{\circ}\text{C}$  -  $+70^{\circ}\text{C}$

Upplausn  $0.1^{\circ}\text{C}$

Nákvæmni:  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$   $-20^{\circ}\text{C}$  -  $+50^{\circ}\text{C}$ ,

annars  $\pm 1^{\circ}\text{C}$

Mælir lofthita.

Notar 3.6V Lithium rafhlöður.

Tíðni mælinga frá 2 sek. – 24 klst. Hægt er að stilla hann til mælinga í marga daga, vikur eða jafnvel mánuði.

Alls 32.000 mælipunktur í einni keyrslu. Forritaðu síritann, og greindu niðurstöður og geymdu í m.þ.a. nota samhæfðan Windows® 95/98/2000/NT/ ME/XP hugbúnað.

Kemur með veggfestingu og Windows hugbúnaði.

Verð: Einn síriti, hugbúnaður

17.677 kr + vsk.



**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Hitastigs síriti HEX42265 (Extech)

Kemur með docking-stöð og Windows hugbúnaði



Mælir á hitastigssviðinu  $-40^{\circ}\text{C}$  -  $+85^{\circ}\text{C}$

Upplausn  $0.1^{\circ}\text{C}$

Nákvæmni:  $\pm 1.0^{\circ}\text{C}$

Mælir lofthita.

Notar 3.6V Lithium rafhlöður (42299).

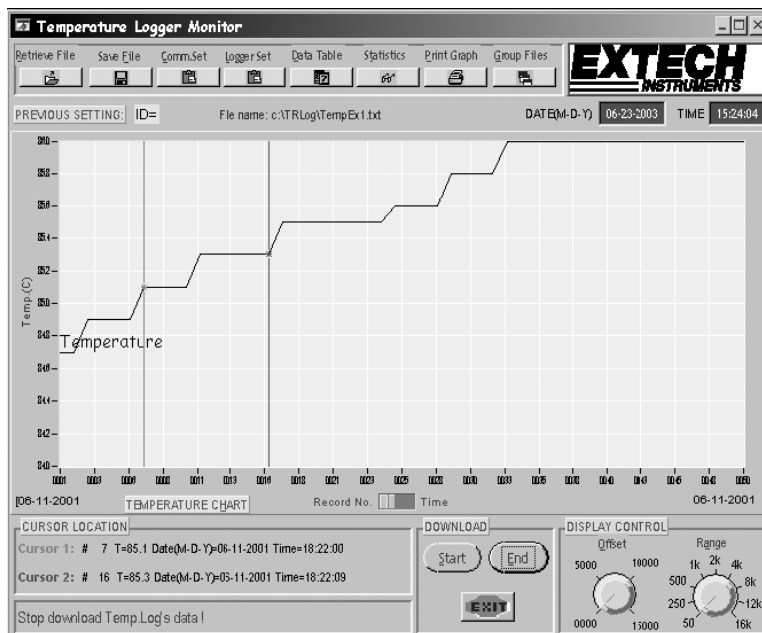
Tíðni mælinga frá 1 sek. – 12 klst. Hægt er að stilla hann til mælinga í marga daga, vikur eða jafnvel mánuði.

Alls 8.000 mælipunktur í einni keyrslu. Forritaðu síritann, og greindu niðurstöður og geymdu í m.p.a. nota samhæfðan Windows® hugbúnað.

Kemur með veggfestingu og Windows hugbúnaði.

Verð: Einn síriti, hugbúnaður og docking-stöð:

32.255 kr + vsk. Hægt er að fá auka sírita.



Matvælatækni ehf. • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Hitamælir (WMF) fyrir kæla og frysta.



Mælir á hitastigssviðinu  $-40^{\circ}\text{C}$  -  $+30^{\circ}\text{C}$

Upplausn  $1^{\circ}\text{C}$

Mælir lofthita í frystum og kælum.

Verð: 7.605 kr. + vsk.

Fæst aukalega: keðja úr ryðfríu stáli.

Verð: 585 kr. + vsk.

**Umsögn:** Vandaður lofhitamælir úr úr Cromargan® rústfríu stáli 18/10 og er með með skýrum aflestri. Hægt er að kaupa ryðfría keðju til upphengingar með hverjum mæli.

### Kæla- og frystamælir með rakamæli (WMF)



Mælir á: Hitastigssviðinu  $-20^{\circ}\text{C}$  -  $+50^{\circ}\text{C}$

Upplausn:  $1^{\circ}\text{C}$ ; Rakastig: 0 – 100%

Upplausn: 1% RH;

Verð: 9.125 kr. + vsk.

**Umsögn:** Vandaður mælir úr úr Cromargan® rústfríu stáli 18/10. Hann er með með skýrum aflestri. Með þessum mæli má fylgjast samhliða með hitastigi og rakastigi í ýmsum rýmum s.s. kælum, vinnslurýmum, eldhúsum og frystum.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Kjöthitamælir (WMF)



Mælir á hitastigssviðinu 0°C - +120°C

Upplausn 1°C

Mælir kjarnhita matvæla í steikingarofni.

Verð: 5.500 kr. + vsk.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com



## Matvælatækni ehf.

### Ofnhitamælir (WMF)

**Umsögn:** Þennan hitamælir má stinga í steikina og skilja eftir í steikingarofninum þannig að hægt er að fylgjast stöðugt með kjarnhitnum. Er gerður úr Cromargan® rústfríu stáli 18/10 og er með með skýrum aflestri.



Mælir á hitastigssviðinu +50°C - +300°C

Upplausn: 5°C

Mælir lofthita í steikingarofni.

Verð: 6.450 kr. + vsk.

**Umsögn:** Þessi hitamælir er fyrir steikingarofninn þinn og er þannig að hægt er að fylgjast stöðugt með lofthitanum. Mælirinn er með skýran aflestur. Hafa ber í huga að innbyggðir hitamælir í ofnum geta gefið upp rangt hitastig og því nauðsynlegt að hafa aukalega hitamæli inni í ofninum. Mælirinn er gerður úr Cromargan® rústfríu stáli 18/10 og er með með skýrum aflestri.

Hann er bæði hægt að hengja upp í steikingargrindinni eða hafa frístandandi í ofnbotninum eða á bakkanum.

**Matvælatækni ehf.** • Hamraborg 9 • 200 Kópavogur • Sími: 554 5260 & 898 5261.  
www.matvaelataekni.is • matvaelataekni@gmail.com