

testo 191 : Validation systématique et très efficace.

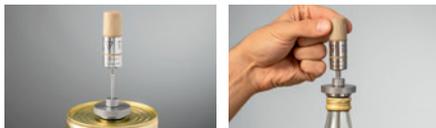
Le contrôle régulier et la documentation de la température et de la pression lors des processus de conservation thermique sont déterminants pour la qualité et la sécurité des aliments à conserver. Le système d'enregistreurs de données testo 191 HACCP vous soutient lors de cette tâche responsable.



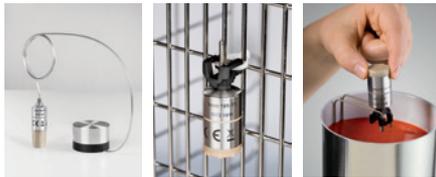
testo 191 Enregistreurs de données HACCP

Tout simplement complet :

Vaste gamme de sondes, deux tailles de pile et accessoires pratiques pour toutes les applications.



Embouchure pour boîtes et bouteilles



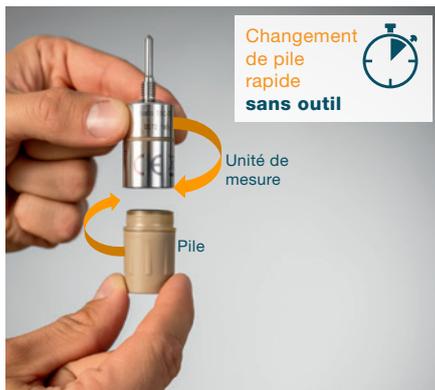
Support de sonde pour lyophilisation

Étrier de retenue

Support pour boîtes

Tout simplement sûr :

Système de mesure étanche à 100 % – même après le changement de pile.



Mallette multifonctions

Tout simplement flexible :

Utilisations flexibles et maniement pratique. Indépendant d'une alimentation électrique externe.

Programmer **et lire** jusqu'à 8 enregistreurs en même temps



Tout simplement confortable :

Mallette de transport stable et unité de programmation et de consultation réunies en un seul composant.



testo 191 Logiciel Professionnel

Tout simplement intuitif :

Logiciel conforme à HACCP avec instructions pas à pas.



Comparaison aux critères d'acceptation

Visualisation de la disposition des points de mesure

Tout simplement rapide :

Documentation complète d'un simple clic de souris.

