

## testo 191: uiterst efficiënte validatie met systeem.

De regelmatige controle en documentatie van temperatuur en druk in thermische conserveringsprocessen is bepalend voor de kwaliteit en veiligheid van de te conserveren levensmiddelen. Het HACCP dataloggersysteem testo 191 helpt u bij deze verantwoordelijke taak.

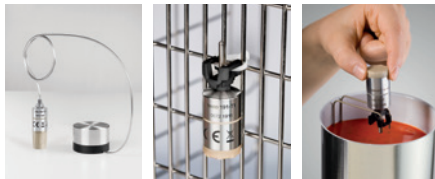


### testo 191 HACCP datalogger

**Gewoon compleet:**  
veelzijdig voelerassortiment, twee batterijformaten en handig toebehoren voor elke toepassing.



Doorvoer voor blikken en flessen



Voelerhouder vriesdroging

Clip

Blikstatief

**Gewoon veilig:**  
100 % hermetisch dichte meettechniek – ook na vervangen van de batterij.



### Multifunctionele koffer

**Gewoon flexibel:**  
flexibel inzetbaar en handig in de omgang. Onafhankelijk van een externe voeding.

Tot **8 loggers**  
tegelijktijd  
programmeren & uitlezen



**Gewoon comfortabel:**  
stabiele transportkoffer en programmeer- en uitleeseenheid in één.



### testo 191 Software Professional

**Gewoon intuïtief:**  
HACCP-conforme software met stap voor stap instructies.



**Gewoon snel:**  
Volledige documentatie met slechts één muisklik.

