

## testo 191: 系统的，高效的验证

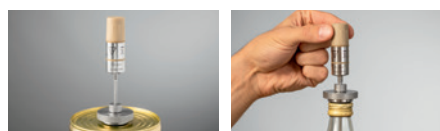
在食物的高温处理过程中，温度和压力参数的监控和记录对于食品保藏的质量和安全性都非常重要。Testo 191 HACCP数据记录仪可帮您完成这一任务。



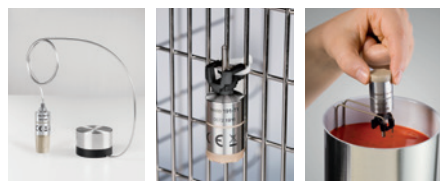
**testo 191**  
数据记录仪

### 更完整:

多用途的探头，两种尺寸的电池以及针对各种应用的配件



罐头及瓶子配件



探头固定底座-冻干过程

固定夹

罐头支架

### 更安全:

100%密封的测量技术-甚至在更换电池后



无需使用工具  
快速更换电池

测量单元

电池



**多功能手提箱**

### 更灵活:

通用的应用程序，方便携带。独立的外部供电系统。

可同时配置和读取  
8个记录仪  
的数据



### 更简便:

可靠的数据传输箱子来进行数据配置和读取



**2合1**

数据传输箱及读取单元



**testo 191**  
专业版软件

### 更直观

符合HACCP要求的软件，包含每一步介绍



自动计算:  
- 保持阶段  
- 致死率  
- 饱和蒸汽

测量菜单  
引导

与可接受水平的  
对比

测量布点的  
可视性

### 更快捷:

所有的记录只需点击鼠标



**一键**  
生成报告