

## testo 191: Validare sistematică, extrem de eficientă.

Monitorizarea și documentarea periodică a temperaturii și presiunii în procesele de conservare termică sunt cruciale pentru calitatea și siguranța alimentelor conservate. Sistemul de înregistrare a datelor testo 191 HACCP vă asistă în această sarcină responsabilă.



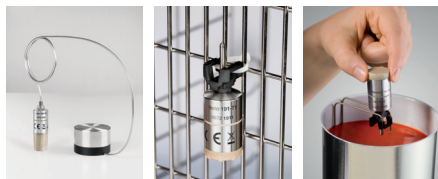
### Înregistratoare de date testo 191 HACCP

#### Pur și simplu complet:

Gamă versatilă de sonde, două dimensiuni de baterie și accesorii practice pentru toate aplicațiile.



atașament pentru flacon și conservă



suport sondă  
liofilizare

clēmă de  
susținere

tripod pentru  
conserve

#### Pur și simplu sigur:

Tehnologie de măsurare închisă ermetic 100% - chiar și după înlocuirea bateriei.



Înlocuire  
rapidă a  
bateriei  
fără  
instrumente

unitate de  
măsurare

baterie



### trusă multifuncțională

#### Pur și simplu flexibilă:

Aplicare versatilă și manipulare comodă. Independentă de sursa de alimentare externă.

Programați și verificați  
până la **8 loggere**  
simultan



#### Pur și simplu convenient:

Trusă de transport robustă și unitate de programare și citire într-un singur dispozitiv.



**2 in 1**

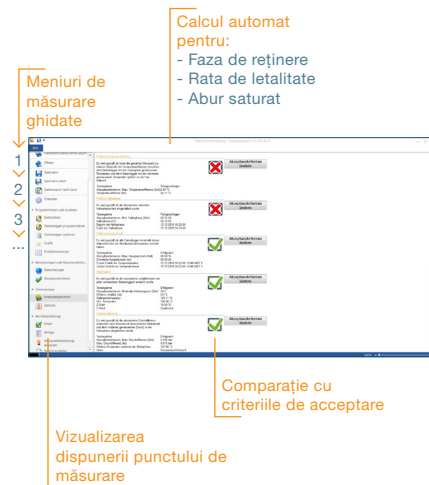
Carcasă de transport  
și unitate de citire a  
datelor



### testo 191 software profesional

#### Pur și simplu intuitiv:

Software care respectă HACCP cu instrucțiuni pas cu pas.



Meniuri de  
măsurare  
ghidate

Calcul automat  
pentru:  
- Faza de rețineră  
- Rata de letalitate  
- Abur saturat

Comparare cu  
criteriile de acceptare

Vizualizarea  
dispunerii punctului de  
măsurare

#### Pur și simplu rapid:

Documentație completă, relevantă pentru audit, doar cu un click.



**1 click**  
până la  
raport