

Gıda israfını azaltmak Testo ile mümkün!

Otel mutfaklarında ne kızartmak isterseniz - hepsi yağ ile ilgili. Yasal mevzuat gereği ve sağlık açısından, yağ tasarrufu yapıldığında mikrobiyolojik tehlikeleri ve kirlenmeleri azaltabilirsiniz. Sunulan gıdanın tadı, kokusu, görsel gıda tüketilebilirliğindeki en önemli faktörlerdir.

Yağın optimum TPM değerini ayarlayarak, müşterilerinize mükemmel tat ve iyi kalitede gıdalar sunabilirsiniz.

Aynı zamanda **yağ tüketim maliyetleri de azaltılabilir**. Limit değerleri aşmamak, yasal yükümlülükleri yerine getirmek için yağlarını zamanında değiştirmeye özen gösteren firmalar, **testo 270** cihazı ile **maliyet konusunda da tasarruf edecekler** ve bu cihaz sayesinde yağlarını optimum sürede **maksimum kalite ile kullanacaklardır**.

Önemli TPM değerleri:

Yeşil (TPM < %0) = çok iyi
Sarı (TPM %20-24) = normal
Kırmızı (TPM > %24) = yağ değişimi!



testo 104 IR - İnfrared ve batırma tipi termometre

[testo 104-IR](#), özellikle mal kabul biriminde, tek tek gıdaların veya tüm paketlerin yüzey sıcaklıklarının temassız bir şekilde ölçülmesi için idealdir. Limit değerlerin aşılması veya altına inilmesi durumunda kesin kontrol için batırma probu ile ürün iç sıcaklığı ölçülebilir.



testo 106 - Gıda termometresi

[testo 106](#) kullanışlı, az tuş ile kumanda edilebilir ve kullanıma hemen hazırdır!

Batırma termometresi testo 106 özellikle hızlı ve dayanıklıdır. Küçük, kullanışlı ve her zaman el altında. İnce dayanıklı ucu ile gastronomide, otellerde, büyük mutfaklarda, süpermarketlerde vb. alanlarda hızlı iç sıcaklık kontrolleri için idealdir.



testo 205 - Tek elle kullanılabilen pH/sıcaklık ölçüm cihazı

[testo 205](#), sadece bir ölçüm probu ile hızlı ve kolay pH ve sıcaklık ölçümü yapılabilir. Değiştirilebilir probu ile kolay kullanım sağlar.

Et, balık ve yarı katı ürünlerin pH ve sıcaklık ölçümlerinizi yapabilirsiniz.



testo 608- Termohigrometre (LED alarm)

[testo 608](#), kuru gıdaların depolandığı alanlarda ve mutfak alanlarında nem takibi yapmanızı kolaylaştırır. Geniş ekranıyla cihazdaki değerleri uzaktan okuyabilir, cihazı duvara monte edebilir veya masaüstünde ayaklı şekilde kullanabilirsiniz.



testo 174T- Mini sıcaklık veri kaydedicisi (datalogger)

[testo 174T](#) sıcaklık dataloggeri, sıcaklık değerlerini güvenilir bir şekilde kaydeder ve böylece kesintisiz ölçüm verileri kaydı ve dokümantasyonu sağlar.

Soğuk dolap sıcaklıkları, soğuk oda/depo sıcaklıkları ya da nakliye



testo Saveris 2 - WiFi Sıcaklık/Nem İzleme Sistemi

Gıdaların işlendiği ve depolandığı alanlarda otomatik sıcaklık veya sıcaklık/nem takibi yapabilirsiniz.

[testo Saveris 2](#) Bulut tabanlı veri izleme sistemi sayesinde, sıcaklık ve sıcaklık/nem takibi konusuna yeni bir bakış açısı getirmiş olup, ölçüm verilerinin otomatik olarak toplanması, saklanması ve analiz edilmesi konularını önemli ölçüde kolaylaştırmıştır.

Gerek duyulan alanların sıcaklık veya sıcaklık/nem takibi konusunda personel dikkatsizliği ve zaman kaybını önleyebilirsiniz.



Detaylı teknik bilgi için lütfen bizimle iletişime geçiniz.

infotesto@testo.com.tr

0212 217 01 55