

## testo 191: Systematické a vysoce efektivní prověření.

Pravidelné monitorování a dokumentace teploty a tlaku u procesů tepelné konzervace je zásadní pro kvalitu a bezpečnost konzervovaných potravin. Při tomto důležitém úkolu Vás podporuje systém HACCP záznamníků testo 191.



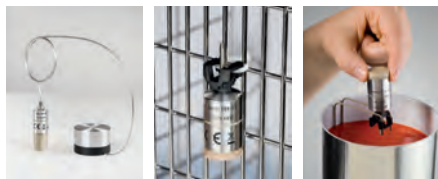
### testo 191 HACCP záznamníky

#### Jednoduše kompletní:

Univerzální řada sond, dvě velikosti baterií a praktické příslušenství pro všechny aplikace.



Upevnění k plechovce a láhvi



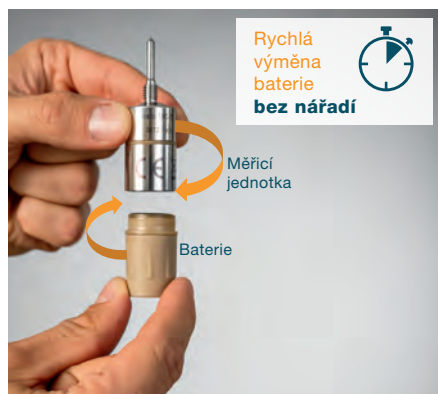
Držák lyofilizační sondy

Upevňovací svorka

Stojánek k plechovce

#### Jednoduše bezpečné:

100% hermeticky uzavřená měřicí technika - i po výměně baterie.



Rychlá výměna baterie bez nářadí

Měřicí jednotka

Baterie



### Multifunkční kufr

#### Jednoduše flexibilní:

Univerzální použití a pohodlná manipulace. Nezávisle na externím napájení.

Programování a odečítání až 8 záznamníků současně



#### Jednoduše pohodlné:

Robustní přepravní kufr a programovací a odečítací jednotka v jednom.



2.1

Přepravní kufr a odečítací jednotka



### testo 191 Profesionální software

#### Jednoduše intuitivní:

Software v souladu s HACCP s podrobnými pokyny.



Průvodce nabídkou měření

Automatický výpočet:  
- Hold fáze  
- Letality  
- Nasyčené páry

1  
2  
3  
...

Porovnání s kritérii přijatelnosti

Vizualizace uspořádání bodů měření

#### Jednoduše rychle:

Kompletní dokumentace pouhým jediným kliknutím myši.



1 klik pro zprávu