

THERMOMETER TESTO Mod. 108 + ESTERNE IMMERSIONSSONDE
-50° bis +300 °C



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Temperaturmessung ist einer der wichtigsten Parameter in der Lebensmittelindustrie. Nur durch den Einsatz präziser Instrumente kann die Qualität von Lebensmitteln überwacht und gewährleistet werden. Mit Testo 108 ist es möglich, die Temperatur sowohl bei Transport und Lagerung von Waren als auch in Großküchen oder Restaurants in Sekundenschnelle zu kontrollieren. Mit dem Testo 108 ist es einfach, tägliche Messungen ohne Komplikationen durchzuführen, ohne sich um die Einhaltung der HACCP-Richtlinien zu kümmern.

DIE NUTZEN: Sie finden in allen Lebensmittelbereichen Anwendung. Entspricht den HACCP-Richtlinien und ist nach EN 13485 zertifiziert; Für das gesamte Staff intuitive Zwei-Tasten-Bedienung.

Kann mit Sonden vom Typ T und K mit Mini-Thermoelementanschluss verwendet werden. Die im Set enthaltene Sonde lässt sich platzsparend im Softcase verstauen. Immer hygienisch: Sonde und Softcase können unter fließendem Wasser gewaschen werden. Großes Display