

Profimesstechnik von Testo Deine Messlösung für den Wareneingang

Egal ob Joghurt, Fleisch oder Tiefkühlprodukte – bei der Arbeit mit Lebensmitteln steht das Qualitätsmanagement im Vordergrund. Die Sicherstellung der Lebensmittelqualität entlang der gesamten Prozesskette kann eine große Herausforderung darstellen, welche schon mit dem Wareneingang beginnt. Bereits hier steht eine Überprüfung und Dokumentation der ordnungsgemäßen Temperaturen an. Gehe dabei auf Nummer sicher – mit Profimesstechniken von Testo.



testo 104-IR
Einstech-Infrarot-
Thermometer

Bestell-Nr.: 0560 1040



testo 805
Infrarot-Thermometer
mit Schutzhülle

Bestell-Nr.: 0563 8051



testo 831
Infrarot-
Thermometer

Bestell-Nr.: 0560 8316



testo 108
Temperatur-
messgerät

Bestell-Nr.: 0563 1080



testo 104
Einstech-
Thermometer

Bestell-Nr.: 0563 0104



testo 103
Einstech-
Thermometer

Bestell-Nr.: 0560 0103