

Cu instrumentele Testo puteți controla întreg lanțul de frig.

Zona de recepție a alimentelor

Garantați calitatea în zona de recepție a alimentelor:

Termometrele cu infraroșu sau sonde
de penetrare, ușor de utilizat, măsoară
temperatura precis și fiabil.



Spații de depozitare

Economisiți timp și bani: Sistemele de
monitorizare măsoară și documentează
temperatura și umiditatea în mod continuu
și automat.



Transport

Pentru transparență în lanțul de frig:
Monitorizarea continuă a temperaturii cu
înregistratoarele de date.

