

## MESSTECHNIK FÜR DEN LEBENSMITTELSCHUTZ

TESTO BRINGT ZWEI NEUE SETS MIT MESSGERÄTEN SPEZIELL FÜR DIE TÄGLICHEN AUFGABEN VON LEBENSMITTELKONTROLLEUREN AUF DEN MARKT.

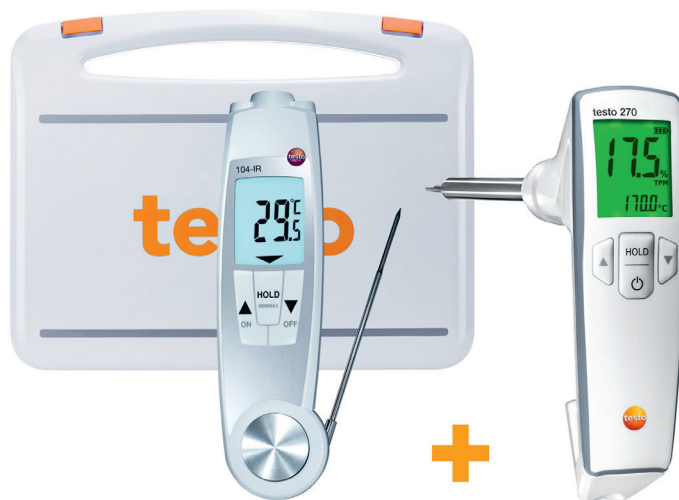
**L**ebensmittel sind Vertrauensgüter. Ihre Qualität und Sicherheit werden von den Konsumenten als selbstverständlich vorausgesetzt. Das gilt im Supermarkt genauso, wie im Restaurant oder an der Pommesecke um die Ecke. Lebensmittelkontrolleure kümmern sich darum, dass die hier hergestellten und angebotenen Nahrungsmittel gemäß den Richtlinien gelagert, zubereitet und ausgegeben werden.

Um die Lebensmittelaufsicht bei Ihrer verantwortungsvollen Tätigkeit bestmöglich zu unterstützen, hat Testo zwei

neue Sets mit ausgewählten Messgeräten für die umfangreichen Messaufgaben bei der Lebensmittelkontrolle zusammengestellt.



[www.testo.at](http://www.testo.at)



### Frittieröl-Temperatur Set

Speziell konzipiert für die effiziente Temperatur- und Öl-Kontrolle, vereint dieses Set den Frittieröl-Tester testo 270 sowie das Einstech-Infrarot-Thermometer testo 104-IR. So lässt sich bei Kontrollen nicht nur die Frittieröl-Qualität bestimmen, sondern auch das Acrylamid-Risiko überwachen.

### Lebensmittelkontroll-Set

Die komplette Ausrüstung für Analytik und Temperaturmessung in einem Koffer: Temperatur-Messgerät testo 926 mit robustem Lebensmittelfühler, Frittieröl-Tester testo 270, Einstech-Infrarot-Thermometer testo 104-IR, pH-Messgerät testo 206-pH2 und Temperatur-Messgerät testo 826-T2.



Beide Sets verfügen über umfangreiches Zubehör (Koffer, Tasche, Schutzhüllen, Trainingskarten) und sind direkt bei Testo erhältlich.