

¿Garantía de calidad de los alimentos y cumplimiento de las especificaciones APPCC en la gastronomía? Ningún problema con Testo.

Entrada de mercancías

Garantía de la calidad en la entrega:

Los termómetros por infrarrojos y de penetración miden la temperatura de forma precisa y fiable.



Almacenamiento

Ahorro de tiempo y dinero:

Con los sistemas de monitorización para datos de medición, registradores de datos y termómetros por infrarrojos para la supervisión y el control de la temperatura y la humedad.



Preparación de alimentos

Revisión de las temperaturas interiores y la calidad del aceite de fritura:

Con los termómetros de penetración y los medidores de aceite de fritura robustos y de manejo intuitivo.



Despacho de comidas

Servir calidad indiscutible:

El último control no representa ningún problema gracias a nuestros termómetros de penetración y analizadores de temperatura.

