

testo 191: Hocheffiziente Validierung mit System.

Die regelmäßige Kontrolle und Dokumentation von Temperatur und Druck in thermischen Haltbarmachungsprozessen ist entscheidend für Qualität und Sicherheit der zu konservierenden Lebensmittel. Das HACCP Datenloggersystem testo 191 unterstützt Sie bei dieser verantwortungsvollen Aufgabe.



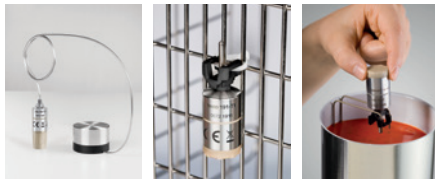
testo 191 HACCP Datenlogger

Einfach komplett:

Vielseitiges Fühlersortiment, flexible Fühlerlängen, zwei Batteriegrößen und praktisches Zubehör für jede Anwendung.



Dosen- und Flaschendurchführung



Fühlerhalterung
Gefriertrocknung

Halteklammer

Dosenstativ

Einfach sicher:

100 % hermetisch dichte Messtechnik – auch nach dem Batteriewechsel.



Schneller
Batterie-
wechsel
ohne Werkzeug

Messeinheit

Batterie



Multifunktions- koffer

Einfach flexibel:

Flexibel einsetzbar und praktisch in der Handhabung. Unabhängig von einer externen Stromversorgung.

Bis zu **8 Logger**
gleichzeitig
programmieren &
auslesen



Einfach komfortabel:

Stabiler Transportkoffer und Programmier- und Auslese-einheit in Einem.



2 in 1

Transportkoffer und
Auslese-einheit



testo 191 Software Professional

Einfach intuitiv:

HACCP-konforme Software mit Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Automatische
Berechnung von:
- Haltephase
- Letalität
- Satttdampf

Geführte
Messmenüs



Abgleich mit
Akzeptanzkriterien

Visualisierung der
Messpunktanordnung

Einfach schnell:

Vollständige Dokumentation mit nur einem Mausklick.



1 Klick
zum Report