

Обеспечение качества продуктов и соблюдение директив ХАССП в ресторанах? С Testo это не проблема!

Приёмка товаров

Гарантия качества поставок:

Удобные инфракрасные и проникающие термометры для точного и достоверного измерения температуры.



Хранение

Экономия времени и ресурсов:

Постоянный контроль или выборочные проверки температуры и влажности с системами мониторинга данных, логгерами и инфракрасными термометрами.



Приготовление ПИЦЦИ

Проверка температуры блюд и качества масла для фритюра:

С прочными и лёгкими в управлении проникающими термометрами и тестерами фритюрного масла.



Подача на стол

Неизменное качество блюд:

Последняя проверка перед сервировкой — не проблема с нашими приборами для измерения температуры.

