

## testo 191 : Validation systématique et très efficace.

Le contrôle régulier et la documentation de la température et de la pression lors des processus de conservation thermique sont déterminants pour la qualité et la sécurité des aliments à conserver. Le système d'enregistreurs de données testo 191 vous soutient lors de cette tâche responsable.



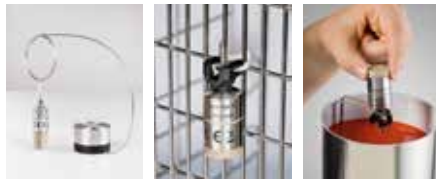
### testo 191 Enregistreurs de données

#### Complet :

Vaste gamme de sondes, deux tailles de pile et accessoires pratiques pour toutes les applications.



Support auto-perforant pour conserve et bouteille



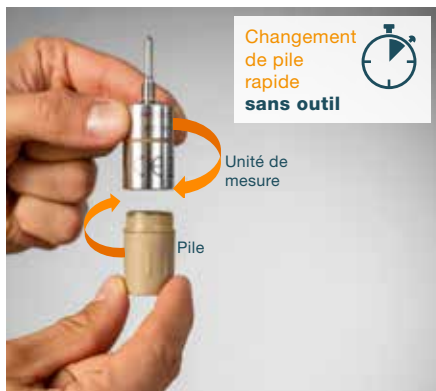
Support de sonde pour lyophilisation

Étrier de retenue

Support pour boîtes

#### Sûr :

Système de mesure étanche à 100 % – même après le changement de pile.



Changement de pile rapide sans outil

Unité de mesure

Pile



### Mallette multifonctions

#### Flexible :

Utilisations flexibles et maniement pratique. Indépendant d'une alimentation électrique externe.

Programmer **et lire** jusqu'à 8 enregistreurs en même temps



#### Confortable :

Mallette de transport stable et unité de programmation et de consultation réunies en un seul composant.



**2 en 1**

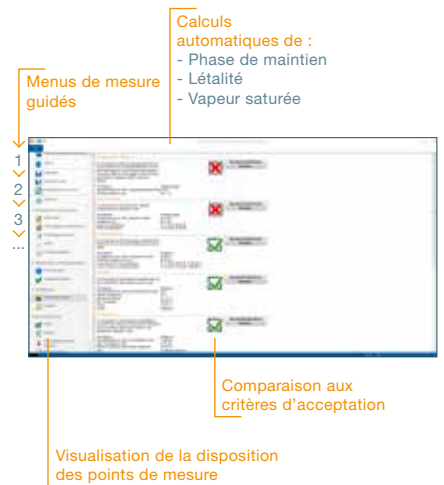
Mallette de transport et unité de consultation



### testo 191 Logiciel Professionnel

#### Intuitif :

Logiciel conforme avec instructions guidées.



Menus de mesure guidés

Calculs automatiques de :  
- Phase de maintien  
- Létalité  
- Vapeur saturée

Comparaison aux critères d'acceptation

Visualisation de la disposition des points de mesure

#### Rapide :

Documentation complète d'un simple clic.



**1 clic** pour créer le rapport