



We measure it. **testo**

## SEKTOR SPOŻYWCZY

Stacjonarne i przenośne przyrządy do produkcji, transportu i składowania żywności, a także zarządzania „łańcuchem chłodniczym” zgodnie z HACCP, EN 13485, EN 12830.



Testo oferuje szeroką gamę przyrządów pomiarowych do kontroli i monitoringu w przemyśle spożywczym, które zapewniają spełnianie wymagań HACCP i umożliwiają potwierdzenie, że stosowane procedury i metody są bezpieczne. Niezależnie czy konieczny jest pomiar bezpośredni w produkcie, czy też wymagany jest długookresowy monitoring parametrów otoczenia, Testo oferuje właściwy przyrząd pomiarowy do każdej aplikacji. Obejmuje to pomiary temperatury, wilgotności, pH oraz określenie stopnia zużycia oleju do smażenia.

### Produkcja żywności



Monitoring temperatury przy produkcji żywności jest tak samo istotny jak zachowanie właściwej higieny pracy i utrzymanie odpowiednich warunków otoczenia podczas obróbki i przechowywania produktów spożywczych. Testo oferuje rozwiązania pomiarowe idealne dla codziennej pracy.

### Restauracja, Catering i Supermarkety

Kontrola warunków otoczenia zarówno w lodówkach i chłodniach jak i temperatury sprzętów kuchennych i potraw, czy poziomu zużycia oleju do smażenia staje się prostrze i skuteczniejsze za pomocą precyzyjnych przyrządów pomiarowych Testo.



### Transport i składowanie

Wymagania prawne, a w szczególności normy HACCP wymagają stałej kontroli i dokumentacji temperatury i wilgotności podczas transportu i składowania żywności. Testo oferuje szeroki wybór rejestratorów temperatury i wilgotności, które precyzyjnie monitorują wszelkie wahania parametrów, wraz datą i godziną pomiaru, wydrukiem i pełną dokumentacją danych