

# Garantir la qualité des denrées alimentaires et respecter les exigences HACCP **dans la restauration ?** Aucun problème avec Testo.



## Réception des marchandises

### Assurer la qualité à la livraison :

Des thermomètres de pénétration et à infrarouges faciles à utiliser mesurent la température avec précision et fiabilité.



## Stockage

### Économiser du temps et de l'argent :

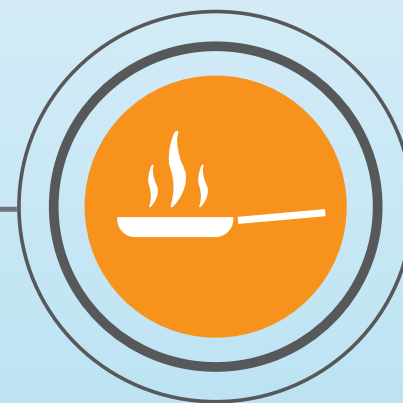
Avec les systèmes de monitoring des données de mesure, les enregistreurs de données et les thermomètres à infrarouges pour la surveillance et le contrôle de la température et de l'humidité.



## Préparation des repas

### Vérifier les températures à cœur et la qualité de l'huile de friture :

Avec les thermomètres de pénétration et les testeurs d'huile de friture robustes à commande intuitive.



## Service

### Servir de la qualité irréprochable :

Le dernier contrôle ne pose aucun problème avec nos thermomètres de pénétration et nos appareils de mesure de la température.

