Gwarancja jakości serwowanej żywności oraz zgodność z HACCP w gastronomii ? Nic prostszego - z Testo.

Be sure. testo

Produkty przychodzące

Gwarancja jakości dostaw:

Szybki i precyzyjny pomiar temperatury za pomocą pirometrów i termometrów penetracyjnych.

Składowanie

Oszczędność czasu i zasobów:

Stały monitoring i kontrola punktowa temperatury i wilgotności dzięki systemom pomiarowym, rejestratorom oraz pirometrom.

Przygotowanie żywności

Kontrola temperaturyproduktu oraz jakości oleju do smażenia:

Z termometrami penetracyjnymi i testerem jakości oleju..

Serwowanie żywności

Potrawy o najwyżej jakości:

Finalna kontrola dzięki termometrom penetracyjnym i miernikami temperatury