

testo 191: Систематична, високоефективна валідація.

Регулярний моніторинг та документування значень температури та тиску в процесах теплової обробки продуктів - критично важливий для забезпечення їх належної якості та безпечності. Система реєстрації даних HACCP testo 191 підтримує вас у цьому відповідальному завданні.



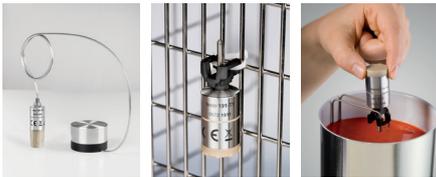
testo 191 HACCP логер

Досконалий:

Широкий вибір зондів, два розміри батарейок та приладдя для різноманітних застосувань.



Тримач для кріплення testo 191 на пляшках або банках



Тримач зонду (шайба) Фіксатор Тримач для банок

Безпечний:

Герметичний на 100 %, навіть після заміни батарейки.



Швидка заміна батарейки без інструментів

Прилад

Батареяка



Кейс для testo 191

Гнучкий:

Універсальне застосування та зручне використання. Працює без зовнішнього джерела живлення.

Одноразове програмування та зчитування 8 логерів



Зручний:

Міцний кейс для транспортування та пристрій для програмування і зчитування, поєднані в одному корпусі.



Професійне ПЗ testo 191

Інтуїтивно просте:

Програмне забезпечення, що відповідає вимогам HACCP, з покроковими інструкціями.

Автоматичний розрахунок:
- Фази проведення
- Рівня летальності (ефективності стерилізації)
- Якості насиченої пари

Покрокове гід-меню



Порівняння з критеріями допустимості

Візуалізація розташування точок вимірювань

Швидке:

Повне документування інформації по валідації, всього одним кліком миші.

