

Jak zajistit kvalitu potravin a dodržet tak požadavky směrnic HACCP v gastronomii? Žádný problém s měřicími přístroji testo!

Příjem zboží

Zajištění kvality při dodávce zboží:

Snadno ovladatelné infračervené a vpichové teploměry měří teplotu přesně a spolehlivě.

Skladování

Úspora času a nákladů:

Se systémy pro měření a monitoring dat, záznamníky a infračervenými teploměry spolehlivě zajistíte monitoring a kontrolu teploty a vlhkosti.

Příprava pokrmů

Kontrola teploty jádra a kvality fritovacího oleje:

S robustními a intuitivně ovladatelnými vpichovými teploměry a s unikátním testerem fritovacího oleje.

Výdej pokrmů

Servírovat bezchybnou kvalitu:

Poslední kontrola není žádným problémem s našimi vpichovými teploměry a dalšími měřicími přístroji.

