

**TERMOMETRO TESTO mod. 108 + SONDA ESTERNA AD IMMERSIONE**  
**-50° a +300°C**



vedi prodotto online

# SOLUZIONI FOODSERVICE

La misura della temperatura è uno dei più importanti parametri nel settore alimentare. Solo utilizzando strumenti precisi è possibile monitorare e garantire la qualità degli alimenti. Con testo 108 è possibile controllare la temperatura in pochi secondi sia durante il trasporto e lo stoccaggio delle merci, sia in grandi cucine o nei ristoranti. Testo 108 consente di facilitare le misure giornaliere senza complicazioni e senza preoccupazioni nel rispettare le linee guida HACCP.

VANTAGGI Trova applicazione in tutti i settori alimentari. Conforme alle linee guida HACCP e certificato EN 13485 Funzionamento con due soli tasti intuitivo da tutto lo staff. Utilizzabile con sonda di tipo T e K con connettore mini per termocoppie. La sonda fornita nel set si ripone all'interno della soft case senza ingombrare. Sempre igienico: sonda e softcase lavabili con acqua corrente. Ampio Display