

## 25 års erfarenhet i mätteknik!

### Mät temperatur!

- ankomstkontroll
- matberedningen
- varmhållning
- avkylning
- diskmaskiner
- transport

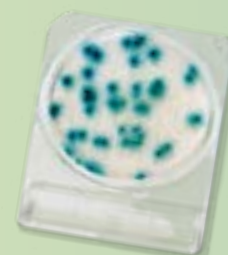


### Kontrollera hygien!

- bänkskivor
- skärbrädor
- knivar
- kokkärl

### Upptäck farliga mikrober!

- listeria
- E. coli
- salmonella
- jäst & mögel



### Testa för allergener!

- gluten
- skaldjur
- nötter
- lactoglobulin
- ägg

