

Coalca presenta **Tester per sale**

Per una buona salute, è necessario controllare le quantità di sale che vengono consumate durante i pasti.

Quest'esigenza di conoscere e controllare è sentita soprattutto da chi, nella ristorazione collettiva, deve standardizzare e verificare con validi strumenti la somministrazione del sale nelle pietanze, e per far questo, non sempre bastano l'esperienza e la sensibilità individuale.

Il "Tester per sale" risponde perfettamente alle nuove esigenze della ristorazione: controlla con precisione la temperatura in gradi centigradi e le quantità di sale presenti nei cibi, visualizzandone con chiarezza i valori con un display a cristalli liquidi.

