

Termometr z futerałem testo 106

Nr indeksu: 0563 1063



Kategoria: Przyrządy pomiarowe

Numer katalogowy: 0563 1063

Producent: TESTO

JM: SZT

Dostępność: W magazynie

Opis

Termometr z futerałem testo 106 dla przemysłu spożywczego (HACCP)

Termometr testo 106 zapewnia praktyczny i wygodny pomiar temperatury produktów spożywczych podczas produkcji, transportu i odbioru towaru. To niezawodne narzędzie pomiarowe, nieodzowne w kuchniach przemysłowych, restauracjach, supermarketach.

Cechy produktu:

- testo 106 wraz z wodoszczelnym futerałem ochronnym TopSafe (należy zamówić oddzielnie), spełnia normę EN 13485 i HACCP,
- alarm akustyczny z diodą alarmową, po przekroczeniu wartości granicznych (indywidualnie ustawianych),
- końcówka pomiarowa sondy, o średnicy 2,2 mm, sprawia, że nakłucia produktu spożywczego są prawie niewidoczne ,
- automatyczne rozpoznawanie końca pomiaru (Auto-Hold).

Zakres dostawy:

- termometr spożywczy testo 106 wraz z futerałem, bateriami oraz fabryczny protokół kalibracji.

Dane techniczne:

Pomiar temperatury - NTC

Zakres pomiarowy -50 do +275 °C

±0,5 °C (-30 do +99,9 °C)

Dokładność ±1 % mierz.wart. (+100 do +275 °C)

±1,0 °C (-50 do -30,1 °C)

Rozdzielczość 0,1 °C

Czas reakcji t99 t99 = 10 sek. (w płynie)

Szybkość pomiaru 0,5 sek.

Ogólne dane techniczne

Masa	80 g
Wymiary	218 x 34 x 20 mm
Temperatura pracy	-20 do +50 °C
Materiał obudowy	Tworzywo sztuczne (ABS)
Klasa zabezpieczenia	IP67 z futerałem TopSafe
Kolor produktu	biały
Średnica sondy	3 mm
Średnica końcówki sondy	2,3 mm
Długość próbnika	55 mm
Długość końcówki próbnika	17 mm
Standardy	EN 13485
Żywotność baterii	350 h
Typ baterii	bateria guzikowa (3 V, CR 2032)
Podświetlenie wyświetlacza	no
Rozmiar wyświetlacza	1-liniowy wyświetlacz
Wyświetlacz	LCD
Temperatura składowania	-40 do +70 °C

Dane techniczne

Producent	TESTO
Napięcie zasilania	nie dotyczy
Czynnik chłodniczy	nie dotyczy