

testo 106 - termometr dla przemysłu spożywczego (HACCP)

nr kat.0560 1063



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

- 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 i bateriami.

Dane techniczne:

- zakres pomiarowy: -50...+275°C
- dokładność:
 - ± 1°C (-50...-30,1°C)
 - ± 0,5°C (-30...+99,9°C)
 - ± 1°C (+100...+275°C)
- rozdzielczość: 0,1°C
- temperatura pracy: -20...+50°C
- temperatura składowania: -40...+70°C
- typ baterii: 2x bateria litowa, CR2032
- gwarancja: 24 m-ce (bez baterii)