

testo 826-T4 - termometr na podczerwień (2w1)

nr kat.0563 8284



Termometr do bezdotykowego pomiaru temperatury powierzchni wyposażony w końcówkę penetracyjną do pomiaru temperatury wewnątrz produktu. Idealne rozwiązanie dla branży spożywczej.

- optyka 6:1 dla szybkich i dokładnych pomiarów
- 1-punktowy celownik laserowy
- zintegrowana sonda penetracyjna
- funkcja HOLD oraz wyświetlanie wartości maks./min.

Zakres dostawy: termometr na podczerwień testo 826-T4, futerałem TopSafe i uchwytem do mocowania przy pasku, nakładką ochronną na sondę i szpikulcem do pomiaru w żywności mrożonej.

Dane techniczne:

Typ sensora: NTC

- zakres pomiarowy: -50...+230 °C
- dokładność (± 1 cyfra):
 - $\pm 0,5$ °C (-20...+99,9 °C)
 - ± 1 °C lub $\pm 1\%$ mierz. wart. (w pozostałym zakresie)
- rozdzielczość: 0,1 °C
- szybkość pomiaru: 1,25 s

Typ sensora: podczerwień

- zakres pomiarowy: -50...+300 °C
- dokładność (± 1 cyfra):
 - $\pm 1,5$ °C (-20...+100 °C)
 - ± 2 °C lub $\pm 2\%$ mierz. wart. (w pozostałym zakresie)
- rozdzielczość: 0,1 °C
- częstotliwość pomiaru: 0,5 s
- optyka 6:1
- celownik: 1-punktowy celownik laserowy
- zakres spektralny: 8-14 μm
- emisyjność: 0,1...1,0

Dane ogólne

- wymiary: 148 x 34,4 x 19 mm
- czas pracy: -20...+50 °C
- standard: EN13485
- gwarancja: 2 lata
- typ baterii: 2x AAA
- żywotność baterii: ok. 20 h
- wyświetlacz: LCD, 1-liniowy
- temperatura składowania: -40...+70 °C
- waga: 80 g