

Hőmérsékletmérő

testo 108 gyors, pontos és egyszerű hőmérsékletmérés

Egyszerű kezelés és használat

Vízálló műszer és érzékelő (IP67)

Megfelel a HACCP követelményeknek és az EN 13485 szabványnak

Egyszerű, pontos és gyors mérések



Az élelmiszeripar területén a hőmérséklet egy mindennap mérendő paraméternek számít. Az Ön számára, - hogy biztosíthassa az élelmiszerek minőségét és zamatát - az egyetlen út a pontos méréstechnika.

Elengedhetetlen a HACCP követelmények szigorú betartása és ebben a testo 108 nagy segítséget nyújt Önnek. Legyen szó az élelmiszerek szállításáról vagy raktározásáról az

éttermekben, nagykonyhákban vagy egyéb élelmiszeripari szolgáltatókban, a testo 108 lehetővé teszi, hogy akár másodpercek alatt helyszíni ellenőrzéseket végezzen. A testo 108 kiválóan alkalmazható nehéz környezetben, hiszen a Softcase védőtoknak köszönhetően a víz, a nedvesség, valamint az ütések és a szennyeződések nem jelentenek problémát a műszer számára.

Műszaki adatok

testo 108

Vízálló hőmérsékletmérő (K/T tip.), T tip. hőelemes érzékelővel, SoftCase védőtokkal és gyári műbizonylattal



Rend. sz. 0563 1080

Érzékelő típus

Méréstart	-50 ... +300 °C
Pontosság Műszer (+23 °C-os környezeti hőmérsékleten ±3 °C)	±0,5 °C (-30 ... +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % mért ért. (maradék tartomány)
Pontosság Érzékelő	±0,5 °C (-40 ... -20 °C) ±0,2 °C (-20 ... +70 °C) ±0,5 °C (+70 ... +125 °C) ±0,4 % mért ért. (+125 ... +300 °C)
Felbontás	0,1 °C

Általános műszaki adatok

Mértékegység	°C / °F
Üzemi hőmérséklet	-20 ... +60 °C
Tárolási hőmérséklet	-30 ... +70 °C
Érzékelő	T típus (Cu-CuNi), K típus (NiCr-Ni)
Védelem	IP67 (a mellékelt érzékelővel egészül ki)
Jellemzők	Auto-off
Írányelv	EN 13485
Áramellátás	3 x elem AAA tip.