

Strumento per la misura della temperatura - Testo 108

Rapido, veloce e preciso.

- Facilità d'uso e di manipolazione
- Strumento e sonda resistenti all'acqua (IP67)
- Conforme alle norme HACCP e EN 13485
- Per molteplici applicazioni
-

Nell'industria alimentare la misura della temperatura è un lavoro di routine quotidiana. La qualità dei prodotti può essere testata solo attraverso precise misurazioni, come richiesto dalle norme HACCP. Testo 108 permette di effettuare controlli spot in pochi secondi, sia durante il trasporto e lo stoccaggio di alimenti sia in alberghi, cucine industriali o ristoranti. Grazie alla custodia protettiva testo 108 non è esposto all'umidità e all'acqua ed è al riparo da danni da caduta e sporco. Ovunque la misura della temperatura si renda necessaria, questo è lo strumento ideale.

Vantaggi

Trova applicazione in tutti i settori alimentari. Conforme alle linee guida HACCP e certificato EN 13485. Funzionamento con due soli tasti intuibile da tutto lo staff. Utilizzabile con sonda di tipo T e K con connettore mini per termocoppie. La sonda fornita nel set si ripone all'interno della soft case senza ingombrare. Sempre igienico: sonda e softcase lavabili con acqua corrente. Ampio Display.

| | |
|-------------------------------|---|
| Temperatura di stoccaggio | -30 ... +70 °C |
| Temperatura di lavoro | -20 ... +60 °C |
| Sonda Tipo T (Cu-CuNi) | |
| Campo di misura | -50 ... +300 °C |
| Precisione | ±0,5 °C (-30 ... +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % v.m. (campo rimanente) |
| Risoluzione | 0,1 °C |

