

testo 104 - vpichovací teploměr pro potravinářství

testo 104 - vpichovací teploměr 0563 0104 pro potravinářství

Vodotěsný skládací teploměr - ideální k měření při námátkových kontrolách v potravinářském prostředí.

Výhody přístroje:

Optimální pro potraviny: ve shodě s HACCP, certifikován podle EN 13485

Lze jej díky třídě krytí IP65 umývat pod tekoucí vodou

Vyklápěcí mechanismus s robustním kovovým kloubem je praktický a ihned připraven k použití

Automatické rozpoznání konečné hodnoty (Auto-Hold) a paměť hodnot max. / min. pro hodnoty naměřené pomocí Hold / Auto-Hold

Robustní, kovový kloub, pogumovaný povrch pro bezpečné uchopení, dlouhá, přesná, teplotní sonda, vodotěsné pouzdro: vpichovací teploměr testo 104 vyčkává s mnoha praktickými výhodami na okamžik použití v oboru potravinářství.

Vodotěsný vpichovací teploměr pro potraviny

Při zajišťování kvality, dokumentaci chladicího řetězce a u hygienických předpisů hrají vždy důležitou roli také kontroly teploty. S vpichovacím teploměrem testo 104 můžete provádět velmi snadno námátková měření např. při výrobě, skladování a zpracování potravin: vpichovací teploměr měří během sekundy teplotu jádra kapalných, polotuhých a plastických médií.

Se svou tenkou, avšak robustní špičkou sondy zanechá vpichovací teploměr při námátkových kontrolách pouze malý vpichy. Plná funkčnost měření od úhlu 30° vyklopení umožňuje komfortní, spolehlivé měření teploty i na těžko dosažitelných místech.

Po provedeném měření lze testo 104 jako jediný vodotěsný, sklápěcí teploměr pro potravinářství očistit jednoduše pod tekoucí vodou. Díky vyklápěcímu mechanismu a robustnímu kovovému kloubu se sonda bezpečně schová v pouzdře přístroje.

Vpichovací teploměr testo 104 je ve shodě s HACCP, certifikován podle EN 13485, díky třídě krytí IP65 je vodotěsný – a proto perfektně vhodný pro potraviny.

UNIMETRA, spol. s r.o.



Těšínská 773/396 | 716 00 Ostrava-Radvanice
+420 596 229 011 - 19 | +420 736 682 530
www.unimetra.cz | @ unimetra@unimetra.cz

testo 104 - vpichovací teploměr pro potravinářství

testo 104 - vpichovací teploměr 0563 0104 pro potravinářství

Technické parametry:

Měřicí rozsah -50 do +250 °C

Přesnost $\pm 1\%$ z mv (+100 do +250 °C) $\pm 1.0\text{ °C}$ (-50 do -30.1 °C) $\pm 0.5\text{ °C}$ (-30 do +99.9 °C)

Rozlišení 0.1 °C

Doba odezvy $t_{99} = 10\text{ s}$ (measured in moving liquid)

Hlavní data přístroje:

Váha 165 g (incl. batteries)

Rozměry 163 x 47 x 20 mm

Provozní teplota -20 do +60 °C

Pouzdro TPE-PC/ABS-PC/ABS (10% gf)

Třída ochrany IP65

Barva produktu bílá

Délka trubice sondy 102 mm

Délka špičky trubice sondy 32 mm

Průměr sondy 3 mm

Průměr špičky sondy 2.3 mm

Další funkce Auto Hold, Min. / Max

Rychlost měření 0.5 s

Normy EN 13485

EU-/EG-směrnice 2004/108/EG

Typ baterie 2 x AAA mikrotužková baterie

Životnost baterie 100 h

Typ displeje LCD



Cena v Kč bez DPH ... 2.890,-

Kalibrace teploměru na poptávku

UNIMETRA, spol. s r.o.



Těšínská 773/396 | 716 00 Ostrava-Radvanice
+420 596 229 011 - 19 | +420 736 682 530
www.unimetra.cz | @ unimetra@unimetra.cz