We measure it. testo

Termometro

testo 108 – rapido, semplice, preciso.



- Maneggevole e di facile utilizzo
- Resistente all'acqua (IP 67)
- Conforme alle norme HACCP e EN 13485

Nell'industria alimentare la misura della temperatura è un lavoro di routine giornaliera. La qualità degli alimenti deve essere testata e garantita attraverso misure precise che permettono, inoltre, di rispettare le norme HACCP.
Con testo 108 è possibile controllare la temperatura in pochi secondi sia durante il trasporto e lo stoccaggio delle merci, sia in grandi cucine o nei ristoranti. Grazie alla custodia TopSasfe è insensibile ad acqua e umidità ed è protetto da sporco e urti.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS

Dati tecnici

testo 108

testo 108, strumento di misura della temperatura a tenuta stagna (tipo T e K), con sonda a termocoppia tipo T, Softcase e certificato di taratura

Codice 0563 1080



Tipo sonda	
Campo di misura	-50 ... +300 °C
Precisione Strumento (Temperatura ambiente +23 °C ± 3 °C)	±0,5 °C (-30 ... +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % v.m. (campo rimanente)
Precisione Sonde	±0,5 °C (-40 ... -20 °C) ±0,2 °C (-20 ... +70 °C) ±0,5 °C (+70 ... +125 °C) ±0,4 % v.m. (+125 ... +300 °C)
Risoluzione	0,1 °C

Dati tecnici generali	
Parametro	°C / °F
Temperatura lavoro	-20 ... +60 °C
Temp. stoccaggio	-30 ... +70 °C
Sonde	Tipo T (Cu-CuNi), Tipo (NiCr-Ni)
Classe di protezione	IP67 (con sonda inclusa montata)
Caratteristiche	Autospegnimento
Norma	EN 13485
Alimentazione	3 batterie tipo AAA

0984 9581/dzo/A/07.2014

Soggetto a modifiche senza preavviso.

DOMINIQUE DUTSCHER SAS