TERMOMETRI A T PER CONTROLLO HACCP

Cod. 02.3285.00



TERMOMETRO TASC. A T PER ALIMENTI, CON SONDA PER PENETRAZIONE (125 MM)

Descrizione

Il termometro è stato progettato per le applicazioni di controllo della temperatura in ambito alimentare: merci in arrivo, immagazzinamento e conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti.

Funziona con una batteria di tipo comune ed è dotato di spegnimento automatico in caso di inattività.
E' inoltre dotato di funzione di controllo dello stato di calibrazione che si attiva automaticamente ogni volta che lo strumento viene acceso, dando la sicurezza di misure sempre corrette.

Modelli :

HI145-00 con sonda in acciaio inossidabile lunghezza cm. 12,5 per penetrazioni in campioni solidi e semi solidi (alimenti surgelati, carni).

HI145-20 con sonda in acciaio inossidabile lunghezza cm. 30 per misurare in modo diretto la temperatura in liquidi con elevate temperature oppure per controllare la temperatura del terreno.

Dati Tecnici

Temperatura (° C)	-50÷+220
Risoluzione temperatura (° C)	0,1 fino a 199- 1 da 200 a 220
Precisione (° C)	±0.3 (da -20°C a +90°C) ±0,4 (oltre)
Dimensione (LxPxH mm)	92x165x38
Peso (g)	65
Alimentazione	batteria 1×1,5 V AAA
Modello	HI 145-00

©2024 Vetrotecnica S.r.l. P.I.: 00223930280 - R.E.A. di Padova n. 45566

Varianti

Codice	Prodotto	Temperatura (° C)	Risoluzione temperatura (° C)	Dimensione(LxPxH mm)	Alimentazione	Modello
02.3285.00	TERMOMETRI A T PER CONTROLLO HACCP	-50÷+220	0,1 fino a 199- 1 da 200 a 220	92x165x38	batteria 1×1,5 V AAA	HI 145-00
02.3288.00	HI145-20 TERMOMETRI A T	-50.0 ÷+220.0	0,1 fino a 199 - 1 da 200 a 220	92x340x38	batteria 1×1,5 V AAA	HI 145-20

©2024 Vetrotecnica S.r.l. P.I.: 00223930280 - R.E.A. di Padova n. 45566