Термометр цифровой

Артикул: 0563 1080

Те
ра

Ни
те

Ве
те

Те
хр

По

НАЗНАЧЕНИЕ ТЕРМОМЕТРА ЦИФРОВОГО TESTO 108

Замеры температуры являются неотъемлемой частью многочисленных рабочих процессов в пищевой промышленности. И именно в этом секторе качество продукции в значительной степени зависит от точности результатов измерений. Кроме того, соблюдение надлежащих температур представляет собой одно из обязательных и наиболее важных требований концепции HACCP.

Термометр **Testo 108** способен выполнить контрольные точечные замеры температуры в течение нескольких секунд - в процессе транспортировки или хранения продуктов питания, в ресторанах, на крупных кухнях или предприятиях быстрого питания. Защитный чехол Softcase обеспечивает надежность и устойчивость прибора к воздействию влаги, загрязнений или ударов.

Измеряйте температуру с помощью нового **Testo 108** - в любое время, в любых условиях. Ваши преимущества: Универсальность применения в пищевом секторе Соответствует HACCP и сертфиицирован в соответствии с EN 13485 Две кнопки для интуитивного управления без предварительного обучения. Возможность подключения любого стандартного зонда (т/п типов T и K). Для зонда не требуется отдельный чехол Всегда гигиеничен: просто промойте softcase и зонд под проточной водой. Большой четкий дисплей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕРМОМЕТРА ЦИФРОВОГО TESTO 108

Параметр	Значение
Температура хранения	-30 … +70 °C
Рабочая температура	-20 … +60 °C
Тип зонда Тип T(Cu-CuNi)	
Диапазон измерений	-50 … +300 °C
Погрешность	±0,5 °C (-30 … +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % от изм. знач. (в ост. диапазоне)
Разрешение	0.1 °C

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ TESTO 108

№	Наименование	Количество
1.	Термометр цифровой Testo 108	1
2.	Силиконовая паста (14г), Тмакс = +260°C	1
3.	Удлинитель, длина 5 м, для термопарного зонда Типа K	1

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные приборы и оборудование