АМО Т105 — термометр пищевой

Артикул: 752176

Те
ра

Ни
те

Ве
те

Те
хр

По

Пи

Ра

Ве

ОПИСАНИЕ ТЕРМОМЕТРА ПИЩЕВОГО АМО Т105

Контактный термометр **АМО Т105** - простой и надежный прибор для измерения температуры в диапазоне от -50 °С до 300 °С, с точностью до градуса. Эта модель находит применение в самых разных сферах, в числе которых:

- Профессиональная кулинария, ресторанное дело - проверка качества и контроль процесса приготовления блюд из мяса, кондитерских изделий;
- Пищевая промышленность, розничная и оптовая торговля - выбор, оценка условий транспортировки и складского хранения сыпучих, жидких и полутвердых продуктов;
- Проведение лабораторных исследований;
- Приготовление пищи в быту и другое.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА МОДЕЛИ

Цифровой термометр **АМО Т105** оборудован тонким зондом длиной 145 мм, который позволяет удобно работать с самыми разными продуктами. Небольшой, около 3 мм, диаметр наконечника, в котором расположен измерительный сенсор, гарантирует, что товарный вид объекта контроля, а в ресторанах и кондитерских - презентация продукта, не будут нарушены.

Достаточно высокий предел измерительного диапазона контактного термометра позволяет контролировать приготовление различных блюд, например, степень прожарки мяса, а возможность определения отрицательной температуры используется в случаях, когда необходимо инспектировать замороженное сырье.

ВЫБОР ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ

При замерах с кулинарным термометром **АМО Т105** можно одной кнопкой переключаться между градусами Цельсия и Фаренгейта, при этом уже измеренные значения конвертируются автоматически. Функция может быть полезна, если приходится работать с зарубежной документацией, инструкциями, рецептами.

HOLD

Отдельная кнопка используется для фиксации полученных показаний на дисплее. Она упрощает документирование при взятии проб в труднодоступных местах и в любых других ситуациях, когда нет возможности сразу считать данные.

ВЫСОКАЯ НАГЛЯДНОСТЬ

Кухонный термометр **АМО Т105** оборудован большим LCD-дисплеем, на котором крупными цифрами отображается показатель температуры. Важное преимущество модели - изображение остается четким и ярким даже при низком уровне заряда батареи.

ПРОДУМАННАЯ ЭРГОНОМИКА

- Прибор хорошо лежит в руке, с ним удобно работать, кнопки управления сразу ложатся под пальцы;
- Предусмотрена петля, за которую устройство можно подвесить на крючок;
- Благодаря маленькому весу - всего 26 граммов - эта модель не утомляет специалиста во время масштабных инспекций.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕРМОМЕТРА ПИЩЕВОГО АМО Т105

Параметр	Значение
Диапазон измерений температуры	от -50 °С до +300 °С
Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений температуры: в диапазоне от -10°С до +100°С в остальном диапазоне	 ± 1 °С ± 2 °С или 2 %
Разрешающая способность	0,1 °С / 0,1 °F

Параметр	Значение
Рабочие условия эксплуатации: - температура окружающего воздуха, °С	от 0 °С до +40 °С
Условия хранения: - температура - влажность	от -20 °С до +60 °С ≤75 %
Длина измерительного зонда	145 мм
Длинна наконечника зонда	27,5 мм
Диаметр зонда	4 мм
Диаметр наконечника зонда	3 мм
Питание	1 штука, тип LR44, 1,5 В
Габаритные размеры, не более	246 x 26 x 15 мм
Масса, не более	26 г

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ АМО Т105

№	Наименование	Количество
1	Термометр пищевой АМО Т105	1
2	Батарея питания LR44, 1,5 В	1
3	Руководство по эксплуатации	1

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83