



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

мометр АМО Т105

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК
8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ
ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18
ZAKAZ@ESKOMP.RU



Описание Контактный термометр АМО Т105

Контактный термометр АМО Т105 - простой и надежный прибор для измерения температуры. Эта модель находит применение в самых разных сферах, в числе которых ресторанное дело, производство кондитерских изделий, пищевая промышленность, розничная и оптовая торговля. Термометр также пригодится в быту для приготовления пищи, особенно когда дело касается мяса и выпечки.

КЛЮЧЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Широкий рабочий диапазон от -50 °С до 300 °С позволяет контролировать технологию различных блюд, например, степень прожарки мяса. Возможность определения отрицательной температуры используется в случаях, когда необходимо инспектировать замороженное сырье.

Тонкий и длинный зонд 145 мм цифрового термометра АМО Т105 упрощает взятие проб в труднодоступных местах и проверку горячих блюд. Диаметр наконечника, в котором расположен измерительный сенсор, составляет около 3 мм, что гарантирует сохранность товарного вида.

Низкая погрешность от ±1 °С помогает соблюдать требования стандартов, инструкции и рецептуру с точностью до градуса.

Вес - 26 г. С прибором удобно работать длительное время, он не утомляет специалиста во время масштабных инспекций, например, на складе.

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. При этом его легко освоить т. к. все основные функции вынесены на две клавиши, а третья используется только для включения. Предусмотрена петля, за которую термометр для мяса, выпечки и других продуктов АМО Т105 можно подвесить на крючок или, при выездных проверках, на пояс.

Характеристики Контактный термометр АМО Т105

	АМО Т105
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
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
Длина наконечника зонда	27,5 мм
Диаметр зонда	4 мм
Диаметр наконечника зонда	3 мм
Питание	1 шт., тип LR44, 1,5В
Габаритные размеры, не более	246 x 26 x 15 мм
Масса, не более	26 г

