



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ: +7 (495) 256-11-11
БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК: 8 800 100 100 1
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ: ПЛОЩАДЬ КОСЫХОВ, ДОМ 51

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

Артикул: 0560 1063



Тем-
ра-

Тем-
ба-

Низ-
тем-

Вес-
тем-

Тем-
хри-

По-

Ра-

Ве-

НАЗНАЧЕНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОНИКАЮЩЕГО ТЕРМОМЕТРА TESTO 106

Термометр пищевой Testo 106 — это компактный цифровой прибор, разработанный для быстрого и точного измерения внутренней температуры продуктов в диапазоне от -50°C до +275°C. Благодаря тонкому и прочному измерительному наконечнику, он идеально подходит для использования в гастрономии, столовых, ресторанах и супермаркетах, где требуется оперативная проверка температуры пищи — от замороженных продуктов до горячих блюд. Соответствуя требованиям HACCP, термометр Testo 106 обеспечивает надежный контроль качества и безопасности продуктов питания.

ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВОГО ПРОНИКАЮЩЕГО ТЕРМОМЕТРА TESTO 106

Термометр цифровой Testo 106 сочетает в себе высокую точность и удобство эксплуатации:

- Звуковой и оптический сигнал тревоги (LED-индикатор) при выходе температуры за заданные пределы.
- Водонепроницаемый защитный чехол TopSafe (IP67), который можно мыть в посудомоечной машине, защищает прибор от брызг и грязи.
- Соответствие стандарту EN 13485 при использовании чехла TopSafe, что подтверждает его пригодность для пищевой отрасли.
- Тонкий прочный наконечник зонда (длина 55 мм, диаметр 2,2 мм), оставляющий минимальные следы прокола.
- Зажим с защитным колпачком для хранения зонда, предотвращающий повреждения и обеспечивающий крепление к ремню или стене.
- Быстрое измерение с частотой 2 замера в секунду и точностью $\pm 1\%$ ($\pm 0,5^\circ\text{C}$ в диапазоне 0–100°C).
- Функция автоматической фиксации (Auto-Hold), сохраняющая последнее измеренное значение.
- Компактные размеры (215×34×19 мм) и легкий вес (80 г) для удобства переноски и работы одной рукой.

Testo 106 комплектуется батарейками (2×CR2032, до 350 часов работы), защитным чехлом TopSafe и зажимом, что делает его готовым к использованию сразу после покупки. Этот термометр — надежный помощник для профессионалов пищевой индустрии, обеспечивающий быстрые и точные измерения с минимальным вмешательством в продукт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИЩЕВОГО ПРОНИКАЮЩЕГО ТЕРМОМЕТРА TESTO 106

Параметр	Значение
Измерение температуры (сенсор NTC)	
Диапазон измерений	-50 ... +275 °C
Погрешность	$\pm 1\%$ от изм. знач. (+100 ... +275 °C) $\pm 0,5\text{ °C}$ (-30 ... +99,9 °C) $\pm 1,0\text{ °C}$ (-50 ... -30,10 °C)
Разрешение	0,1 °C
Быстродействие	t99 = 10 с. (Measured in moving liquid)
Частота измерений	0,5 с.
Общие технические данные	
Корпус	ABS
Класс защиты	IP67 с чехлом TopSafe
Длина трубки зонда	55 мм
Длина наконечника трубки зонда	15 мм
Диаметр трубки зонда	3 мм
Диаметр наконечника трубки зонда	2,2 мм
Стандарты	EN 13485
Тип дисплея	LCD
Размер дисплея	одна строка

Параметр	Значение
Температура хранения	-40 ... +70 °C
Рабочая температура	-20 ... +50 °C
Тип батареек	3 В круглая (CR 2032)
Срок службы батареек	350 часов
Габариты	215 x 34 x 19 мм
Вес	80 г.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ TESTO 106

№	Наименование	Количество
1	Пищевой термометр testo 106	1
2	Комплект батареек	1
3	Зажим с защитным колпачком для сенсора	1
4	Инструкцию	1
5	Заводской протокол калибровки	1

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83