bionovo®
BIORESEARCH EQUIPMENT BIOCHEMICALS

Karta katalogowa



Termometr z czujnikiem do nakłuć, zakres: -40°C do +200°C

Profesjonalny termometr cyfrowy z czujnikiem do nakłuć (NTC) o dł. 110 mm. Przeznaczony do określania temperatury powietrza, gazów, płynów oraz materiałów miękkich. Idealny do środków spożywczych (do zastosowania w systemie zarządzenia bezpieczeństwem żywności HACCP) oraz do użytku w rzemiośle i przemyśle. Wodoszczelny.

Miniatura	Nr-art.	Nazwa
	4-1071	Termometr z czujnikiem do nakłuć

Opis

Profesjonalny termometr cyfrowy z czujnikiem do nakłuć (NTC) o dł. 110 mm. Przeznaczony do określania temperatury powietrza, gazów, płynów oraz materiałów miękkich. Idealny do środków spożywczych (do zastosowania w systemie zarządzenia bezpieczeństwem żywności HACCP) oraz do użytku w rzemiośle i przemyśle. Wodoszczelny. Z częstotliwością cyklu pomiarowego 1 s. Funkcja maks./min. i funkcja HOLD (zatrzymanie wyniku pomiaru na wyświetlaczu). Możliwość przełączania jednostki ze stopni Celsjusza (°C) na stopnie Fahrenheita (°F). Czujnik z kablem o dł. ok. 60 cm. Z klipsem mocującym oraz podpórką do ustawienia na stole. Przyrząd jest dostarczany z 2 bateriami 1,5 V AAA.

Dane techniczne:
Zakres pomiarowy: -40°C do +200°C.
Rozdzielczość: 0,1°C.
Dokładność: ±1°C (w zakresie -25°C – 150°C), ±1,5°C w pozostałym zakresie.
Wymiary: 95 x 60 x 18 mm.
Ciężar: 150 g.