

Sıcaklık ölçüm cihazı

testo 108 – hızlı, kolay ve doğru
sıcaklık ölçümü

Kolay kullanım

Suya dayanıklı cihaz ve prob (IP67)

HACCP ve EN 13485 uyumlu

Evrensel prob girişleri



Gıda sektöründe, sıcaklık ölçümü günlük yaşamın bir parçasıdır. Ürünlerin kalitesi sadece hassas ölçümler ile kontrol ve garanti edilebilir. HACCP yönetmeliklerini yerine getirmenin tek yolu budur.

testo 108 saniyeler içinde nokta kontrol ölçümleri gerçekleştirir.

Gerek restoranlarda, büyük mutfaklarda veya zincir restoranlarda; gerekse gıda taşımacılığı ve depolamasında rahatlıkla kullanılabilir.

Softcase sayesinde (koruyucu kapak), neme ve suya karşı dayanıklıdır ve kirden, darbeden etkilenmez. Bu cihaz, sıcaklığın kaydedilmesi gereken her yerde, gerekli olan herşeyi ölçer.

Teknik bilgi

testo 108

testo 108, su geçirmez sıcaklık ölçüm cihazı (T ve K tipi). Termokupl prob tipi T ve kalibrasyon protokolü ile birlikte

Ürün kodu 0563 1080



Sensör tipi

Ölçüm aralığı	-50 ... +300 °C
Doğruluk (cihaz) (Ortam sıcaklığı +23 °C ±3 °C)	±0,5 °C (-30 ... +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % ölç.değ. (kalan aralık)
Doğruluk (prob)	±0,5 °C (-40 ... -20 °C) ±0,2 °C (-20 ... +70 °C) ±0,5 °C (+70 ... +125 °C) ±0,4 % ölç.değ. (+125 ... +300 °C)
Çözünürlük	0,1 °C

Genel teknik veriler

Parametre	°C / °F
Çalışma sıcaklığı	-20 ... +60 °C
Saklama sıcaklığı	-30 ... +70 °C
Problar	T Tipi (Cu-CuNi), K Tipi (NiCr-Ni)
Koruma sınıfı	IP67 (cihaz ile birlikte gelen prob dahil)
Özellikler	Auto-Off
Standart	EN 13485

TEST TEKNİK ENDÜSTRİYEL SİSTEMLER TİCARET

1203/11 Sk. No:4 D:616 Karahasan Atlı İş Merkezi

Yenişehir/İZMİR/TURKEY

Tel: +90 232 469 26 23 • Fax: +90 232 469 23 90

info@testteknik.net

www.testteknik.net