

TempSet RÖD med certifikat

Kortfakta:

- IR + nålgivare
- Kalibreringscertifikat
- Rengöringsservetter

Använd populära KombiTemp HACCP™ för att scanna av livsmedel vid ankomst och i kylar och frysar.

Använd sedan insticksgivaren för noggrannare undersökning av kärntemperaturen. Gör rent insticksgivaren med 200 st medföljande ProbRent.a mäter.



KombiTemp HACCP™ är speciellt framtaget för dig som arbetar med egentillsyn av livsmedel i mindre affärer och restauranger.

KombiTemp HACCP™ väger endast 70 gram, så det är knappast något problem att bära den med sig i fickan eller i bärhölstret som medföljer.

God noggrannhet garanteras med det spårbara kalibreringscertifikatet om medföljer din KombiTemp HACCP™.

IR-givaren i KombiTemp HACCP™ är konstruerad för användning på ganska nära håll: c:a 1-2 dm. Därför behövs ingen laserpunktsmarkör. Detta gynnar även batterilivslängden.

Specifikationer

IR-termometer

- Mätområde: -33 ~ +220°C
- Arbetstemperatur: 0 ~ +50°C
- Noggrannhet: +/-2%, 0,5°C
- Upplösning: 0.1°C
- Responstid (90%): 1 sekund
- Distans : Mät punkt: 1:1
- Emissivitet: Ställbar 0,0 -1,0
- Våglängd på IR: 5um-14um
- Repeterbarhet: 0.1°C

Instickstermometer

- Mätområde: -55°C ~ +330°C
- Noggrannhet givare: +/-1%, 0,5°C
- Inställningar: Max, Min, Lock.
- Batterilivslängd: 40 tim effektivt
- Dimensioner: 24.2 X 39.8 X 156 mm