

Kit thermomètre d'hygiène alimentaire

► pour l'industrie alimentaire ou la restauration

contenu du kit :

1 thermomètre -200 à +400°C

- compatible HACCP
- étanche : indice de protection IP65
- compatible capteurs thermocouple type T et thermistance
- gamme thermocouple type T : -199,9 à +399,9 °C, exactitude $\pm 0,5$ °C
- gamme thermistance : -39,9 à +149,9°C, exactitude $\pm 0,4$ °C
- résolution :
0,1 °C de -199,9 à +300°C
1°C de +300 à +399,9°C
- boîtier en plastique ABS
- affichage LCD 12 mm
- fonction Hold, maintien de l'affichage
- alimentation 3 piles AAA 1,5 V
- dimensions : 25 x 56 x 128 mm /130 g
- garantie 2 ans, livré avec certificat de calibration

2 sonde de pénétration

- capteur thermistance
- dimensions : Ø 3,3 x 130 mm
- câble de 1 mètre en PTFE

3 sonde air ou gaz

- pour mesurer la température de l'air à l'intérieur des réfrigérateurs, congélateurs et chambres froides
- capteur Thermocouple type T
- dimensions : 2,4 x 300 mm
- câble de 1 mètre en PTFE
- temps de réponse inférieur à 0,5 seconde

4 lingettes

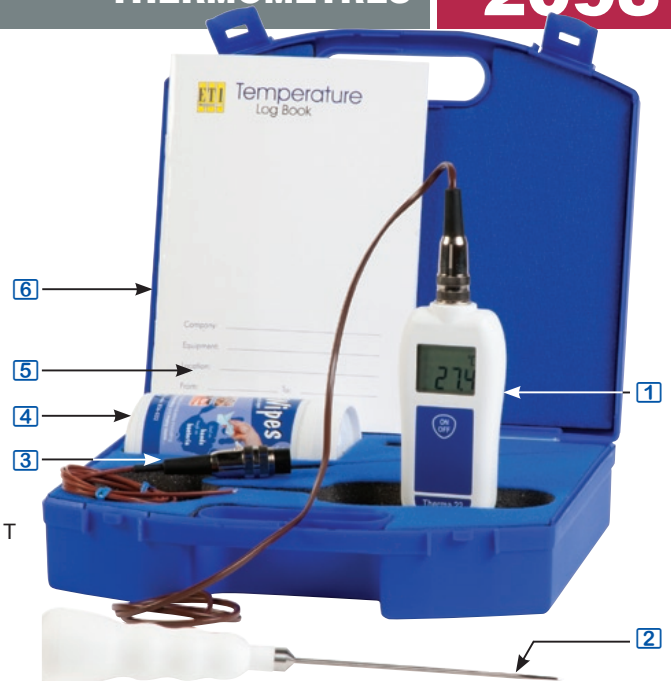
- idéales pour le nettoyage des sondes
- 1 pot de 40 lingettes anti-bactériennes
- dimensions : 85x210 mm

5 carnet de suivi des températures

- format A5
- permet de noter 6 mois de données : températures, temps, initiales de l'opérateur

6 mallette de transport

- en plastique ABS



référence

ATE1840 Kit d'hygiène alimentaire

accessoires

ATE1801 lingettes nettoyantes pour sonde

ATE1803 carnet de suivi des températures

Prix HT