

Therma 20

Art. Nr. 226-040



Therma 20 håndholdt termistor termometer er spesielt utformet for næringsmiddel- og catering industrien, med henblikk på HACCP, helse og sikkerhetsrutiner.

Instrumentet viser temperatur i området $-39.9/+149.9$ °C med 0,1 °C oppløsning og en høy systemnøyaktighet på ± 0.4 °C ($-10/+70$ °C). Nøyaktigheten kan garanteres ut termometerets levetid, grunnet instrumentets avanserte elektronikk. Therma 20 har et stort og tydelig LCD display med indikering av lavt batterinivå. Det kan brukes i omgivelsestemperatur ned til -20 °C og oppfyller dermed kravene til EN13485 normen for temperaturovervåking av frossen mat.

Instrumentet er kapslet i et ergonomisk og robust ABS hus som er "Biomaster" behandlet, noe som reduserer bakterievekst. Elektronikken har et eksepsjonelt lavt forbruk og benytter seg av 3 stk. AAA batterier, som gir en batterilevetid på opptil 5 år. Termometeret slår seg automatisk av etter ti minutters bruk.

Therma 20 har en Lumbergkobling og kan benytte mange typer utbyttbare (termistor)følere.

Tilgjengelig tilbehør

Silikon beskyttelseskappe kan forhindre skade på Therma 20. Veggbrakett lagrer instrumentet trygt når det ikke benyttes. Termistor testkapsler for å kontrollere nøyaktigheten kan også leveres.

Hva er Biomaster?

Biomaster er et anti-mikrobiologisk sølvbasert middel til bruk i plast, for å redusere hygienisk risiko. Sølvioner frigjøres på overflaten og bidrar til å hemme vekst av mikroorganismer.

Spesifikasjoner	Therma 20
Måleområde	$-39.9/+149.9$ °C
Oppløsning	0.1 °C
Nøyaktighet	± 0.4 °C ($-10/+70$ °C)
Batteri	3 x 1.5 volt AAA
Batterilevetid	Minimum 5 år (20000 timer)
Sensor type	Termistor
Display	12 mm LCD
Dimensjoner	25 x 56 x 128mm
Vekt	130 gram

Sporbart kalibreringssertifikat medfølger

