

CaterTemp Plus

Art. Nr. 221-056



CaterTemp Plus matproduksjon/catering termometer er bygget i et robust vanntett (IP66/67) hus i aluminium. Dette vanntette termometeret innehar den nyeste mikroprosessor teknologi med forbedret holdbarhet, utviklet for å være pålitelig og enkel å bruke til daglige oppgaver innen catering/matproduksjons applikasjoner.

CaterTemp Plus måler temperatur i området $-49.9/+299.9$ °C med 0.1 °C oppløsning. Instrumentet har et stort lettlest LCD display med informasjon om åpen krets (kabelbrudd) og lavt batterinivå. Termometeret bruker 1 stk 9 volts batteri med ca. 5000 timers levetid ved kontinuerlig bruk.

“On/off” og “hold” knappen er hensiktsmessig plassert i front på instrumentet. CaterTemp Plus termometeret har et solid batterideksel som er vanntett.

Hvert CaterTemp Plus termometer leveres med en fastmontert, vanntett og håndholdt innstikkføler beregnet for næringsmidler. Føleren i rustfritt stål er $\varnothing 3.3 \times 130$ mm lang med 1 meter kabel. Føleren er kraftig og allsidig og passer til en rekke applikasjoner, inkludert væsker, semifaste stoffer og granulert materiale.

Fargekodede gummipakninger

CaterTemp Plus er tilgjengelig med fargekodede gummipakninger, sort, gul, grønn, rød eller blå. Fargede gummipakninger kan hjelpe til å skille termometre med forskjellige bruksområder. Beskyttelseskappen kan hindre utilsiktet skade på instrumentet.

Tilgjengelig tilbehør

832-150 veggbrakett (skrue medfølger ikke).



Spesifikasjoner	CaterTemp Plus
Måleområde	$-49.9/+299.9$ °C
Oppløsning	0.1 °C
Nøyaktighet	± 0.4 °C ± 1
Batteri	9 volt PP3 alkaline
Batterilevetid	5000 timer
Sensor type	Termopar K
Display	12mm LCD
Dimensjoner	35 x 60 x 115mm
Vekt	244 gram