

## ThermaCheck Art. Nr. 226-042



ThermaCheck håndholdt termistor termometer er utviklet spesielt for bruk i næringsmiddelindustrien/cateringbransjen og takler daglig bruk for rutinemessige oppgaver.

ThermaCheck måler temperatur i området  $-39.9/+149.9$  °C med 0.1 °C oppløsning. Det har en god systemnøyaktighet (føler og termometer) på  $\pm 0.4$  °C ( $-20$  to  $70$  °C), som garanteres ut hele brukstiden pga. instrumentets avanserte elektronikk.

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

ThermaCheck termometer leveres med en fast tilkoblet innstikkføler beregnet på mat. Føleren er i rustfritt stål, 130mm lengde og med 1 meter kabel.

### Tilgjengelig tilbehør

830-251 beskyttelseskappe, hjelper å beskytte instrumentet mot støtskader.

832-050 veggbrakett (skruer medfølger ikke).

830-005 pvc bæreseske.

### Hva er Biomaster?

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



Spesifikasjoner	ThermaCheck termometer
Måleområde	$-39.9/+149.9$ °C
Oppløsning	0.1 °C
Nøyaktighet	$\pm 0.4$ °C ( $-20$ til $+70$ °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	220 gram

*Sporbart 2 punkts kalibreringssertifikat medfølger*