

Food Check

Termometer og føler

- Kan brukes som en del av HACCP prosedyrer
- Sporbart kalibreringssertifikat medfølger
- Temperaturområde fra -49,9 til 299,9 °C
- Innstikkføler medfølger



Food Check-termometeret er designet spesielt for de i mat og catering industrien som ønsker å kjøpe et rimelig digitalt termometer. Food Check-termometeret måler temperaturen raskt og nøyaktig når du overvåker varm og nedkjølt mat som en del av HACCP prosedyrene.

Food Check-termometeret er plassert i et brukervennlig ABS-hus som inkluderer "Biomaster" -tilsetningen som reduserer bakteriell vekst. Food Check har en stor lettlest LCD-skjerm med lavt batteri og følerbrudd indikasjon. Instrumentet inneholder en enkel å bruke på / av trykknapp og drives av tre 1,5 volt AAA batterier som gir en batterilevetid på minst fem år. Food Check slår seg automatisk av etter ti minutter og maksimerer dermed batteriets levetid. Food Check måler temperaturen i området fra -49,9 til 299,9 °C med en oppløsning på 0,1 °C.

Hver Food Check leveres med en permanent festet føler med en 130 mm spiss i rustfritt stål og 500 mm PVC-tilkoblingsledning. Instrumentet er det ideelle valget for rutinemessige matinspeksjoner.

Art. nr	Beskrivelse	Pris
221 -018	Food Check - hvit	
221 -028	Food Check - gul	
221- 038	Food Check - grønn	
221- 048	Food Check - rød	
221 -058	Food Check - blå	
830 -221	Beskyttelseskappe - hvit	
832 -050	Veggfeste rustfritt stål	



Spesifikasjoner	Food Check
Måleområde	-49,9 til 299,9 °C
Oppløsning	0,1 °C
Nøyaktighet	± 0,4 °C(-49,9 til 199,9 °C) så ±1 °C
Batteri	3 x 1,5 volt AAA
Batteri levetid	Minimum 5 år (10000 timer)
Sensor type	K thermocouple
Display	12 mm LCD
Mål	25 x 56 x 128 mm
Vekt	160 gram
Sporbart kalibreringssertifikat medfølger	

Tilbehør

- Beskyttelseskappe i silikon. Termometeret er vanntett opptil IP65 når det brukes sammen med denne kappen.
- Veggfeste i rustfritt stål
- Anti-bakterielle servietter