

TERMOMETRO BIMETALICO DIGITAL 150°C MODELO 11050. TYLER.



El Termómetro Bimetálico TK-11050 tipo paleta. Es un termómetro impermeable que registra la temperatura más alta, hasta en un lavavajillas de alta temperatura para verificar que se ha alcanzado la temperatura adecuada de desinfección.

Características principales:

Es un equipo portátil, de bolsillo, de alta precisión que puede ser calibrado con una preparación de agua y hielo picado de fácil operación. tiene dígitos grandes y una carátula que permite obtener la indicación de temperatura sin dificultad. cumple las normas FDA Food Code 4-302.12 (B), HACCP, NSF, CE.

Aplicaciones:

Especialmente diseñado por la industria alimenticia como por ejemplo procesos de atemperado de chocolate, uso industrial en general. Colocar en el lavavajillas antes de empezar y eliminar al final del lavado. Inserte la sonda en los productos de comida y espere a que la lectura se estabilice. Para enfriar la temperatura de los alimentos, primero inserte la sonda en el producto, después restablezca la memoria. MIN / MAX muestra la temperatura más baja alcanzada. Ideal para mediciones de masas delgadas como en filetes de pollo y pescado

Rango de medición	40° F a 311°F (-40°C a 155°C)
Rango de operación	32°F a 122°F (0°C a 50°C)
Precisión	± 1°F (± 14°F a 194°F), ± 0.5°C (-10°C a 90°C) o ± 1%, el que sea mayor
Sensor	Termistor
Resolución de la pantalla	0.1°F/°C
Mostrar Lectura	Actualizar 1 segundo
Tamaño de la ventana de visualización	1.3 in W x 0.9 in H (32.9 mmx22.9 mm)

Calibración	Función de calibración automática
Batería	Celda Alcalina
Carcasa del cuerpo	Plástico ABS
Longitud de la sonda	4.13 pulg. (105 mm)
Diámetro de la sonda	0.4 pulgadas (3.56 mm), punta reducida 0.1 pulg (2.5 mm)
Peso	1.3 oz (37.6 g)
Clasificación	IP65

www.heeding.com