

## testo 104-IR - termometr bezdotykowy HACCP (2w1)

nr kat.0560 1040; cena netto: 474,00 zł



Kontrola jakości dostaw, produkcja, przetwarzanie i magazynowanie żywności – pirometr testo 104-IR dzięki szybkiemu pomiarowi temperatury na podczerwień, umożliwi kontrolę bezpieczeństwa żywności w przemyśle spożywczym i sektorze gastronomicznym.

- pomiar temperatury powierzchni i wewnątrz produktów spożywczych
- szybki pomiar temperatury na podczerwień i za pomocą zintegrowanej sondy penetracyjnej
- wytrzymały i praktyczny: metalowy mechanizm składania sondy, wodoodporna obudowa (IP65)
- zgodny z HACCP / EN 13485

Zakres dostawy: pirometr z sondą penetracyjną testo 104-IR, baterie i protokół kalibracji fabrycznej.

### Dane techniczne:

#### **Typ sensora: NTC**

- zakres pomiarowy: -50 do +250 °C
- dokładność ( $\pm 1$  cyfra):
  - $\pm 1$  °C (-50...-30,1 °C)
  - $\pm 0,5$  °C (-30...+99,9 °C)
  - $\pm 1\%$  mierz. wart. (w pozostałym zakresie)
- rozdzielczość: 0,1 °C
- czas reakcji:  $t_{99} = 10$  sec
- częstotliwość pomiaru: 0,5 s

#### **Typ sensora: podczerwień**

- zakres pomiarowy: -30...+250 °C
- dokładność ( $\pm 1$  cyfra):
  - $\pm 2,5$  °C (-30...-20,1 °C)
  - $\pm 2,0$  °C (-20...-0,1 °C)
  - $\pm 1$  °C lub  $\pm 1,5\%$  mierz. wart. (w pozostałym zakresie)
- rozdzielczość: 0,1 °C
- częstotliwość pomiaru: 0,5 s
- optyka 10:1 + średnica soczewki (12 mm)
- celownik: 2-punktowy celownik laserowy (włączony/ wyłączony)
- zakres spektralny: 8-14  $\mu\text{m}$
- emisyjność: 0,10...1,00 (z krokiem 0,01)

### **Dane ogólne**

- tryb pomiarowy: hold lub auto hold (sonda zanurzeniowa)
- temp. pracy: -20...+50 °C
- temp. składowania: -30...+50 °C
- typ baterii: 2 x AAA
- żywotność baterii: ok.100 h
- wyświetlacz: LCD, 1-liniowy, podświetlany- klasa zabezpieczenia: IP65
- wymiary: 281x48x21 mm (rozłożona sonda); 178 x 48 x 21 mm (złożona sonda)
- materiał/obudowa: ABS/TPE/PC, odlew cynkowy, stal nierdzewna
- waga: 197 g (z baterią)
- gwarancja: 2 lata
- zatwierdzenia: EN13485