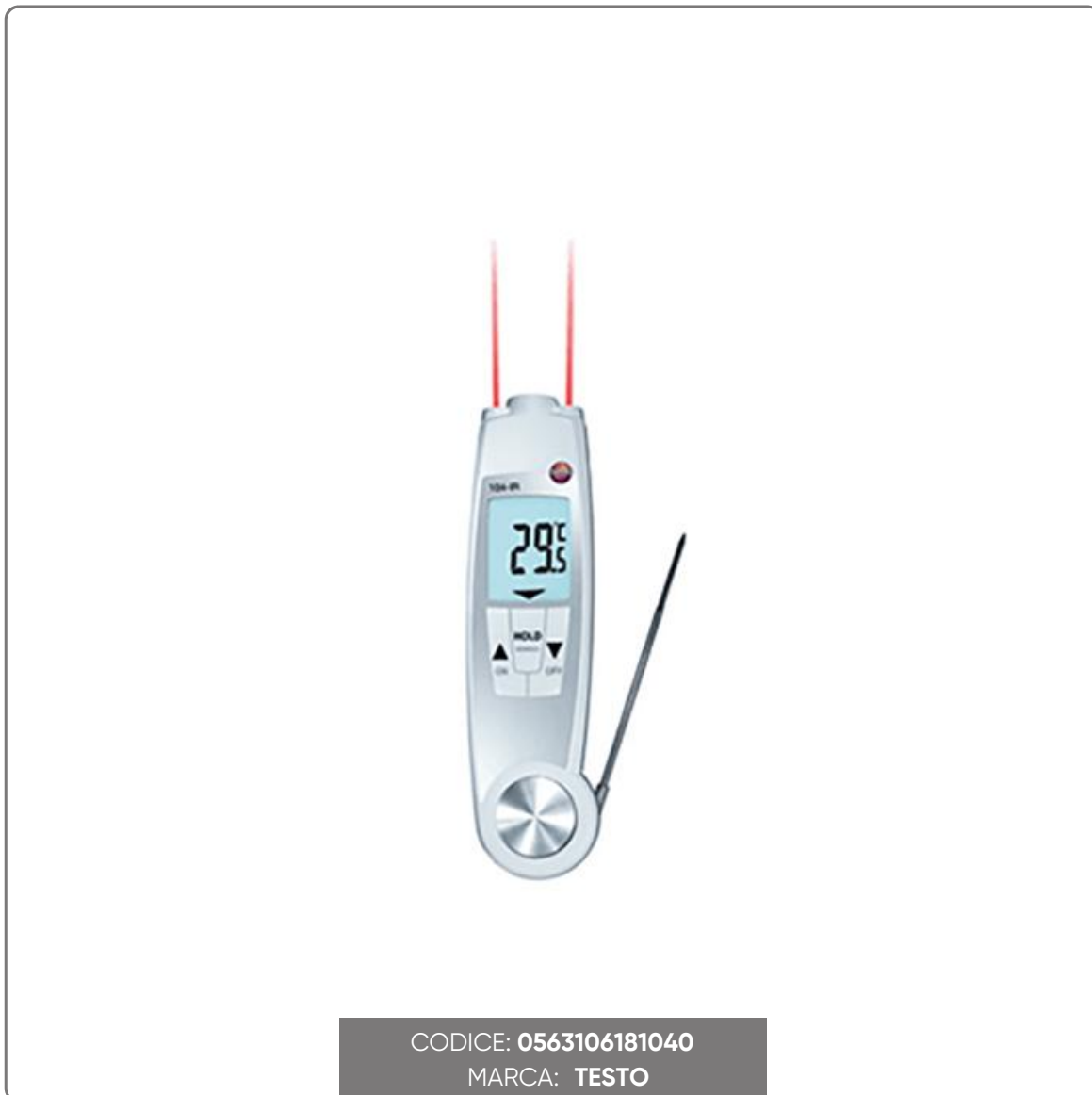


TERMOMETRO TESTO mod. 104-IR CON SONDA A SCOMPARSITA ED INFRAROSSI -50°a +250°C --- in eliminazione



SOLUZIONI FOODSERVICE

L'impiego del termometro ad infrarossi per alimenti testo 104-IR è ideale per il controllo della temperatura degli alimenti. Infilato comodamente nella tasca della giacca, è sempre disponibile e a portata di mano all'arrivo delle merci, in fase di trasporto o durante il giro di ispezione.

Con il suo preciso sensore a 2 punti laser e una focalizzazione 10:1, testo 104-IR indica l'esatto campo di misura e consente la misurazione senza errori di temperature superficiali. In particolare, all'ingresso delle merci il termometro scansiona velocemente, semplicemente e senza contatto la temperatura superficiale dei singoli alimenti o di interi pallet di merce. La sonda a penetrazione, estraibile, consente inoltre, in caso di dubbi, la misurazione della temperatura al cuore – ad esempio quando si ha a che fare con carne e insaccati. La sonda a penetrazione si usa spesso se la temperatura superficiale misurata con gli infrarossi si colloca al di sopra o al di sotto del valore limite e si ricorre allora alla misurazione della temperatura al cuore per l'ulteriore controllo. Dopo la misurazione la sonda a penetrazione si ripiega nel suo alloggiamento.

Lo strumento si attiva non appena si estrae la sonda a penetrazione. Il sensore ad infrarossi si accende non appena si preme il pulsante. I risultati della misura si leggono molto bene sull'ampio display e, grazie ai pochi tasti intuitivi, lo strumento è facilmente utilizzabile senza bisogno di sottoporsi ad una particolare formazione. Un altro vantaggio pratico: il termometro a da cucina ad infrarossi è impermeabile (IP65).

Che si tratti di accettazione, magazzinaggio o trasporto di alimenti – il rispetto della catena del freddo è un obbligo di massima importanza. Per il controllo dei valori limite di temperatura prescritti, il termometro ad infrarossi per alimenti testo 104-IR è lo strumento ideale, indipendentemente dal punto della catena del freddo che si vuole testare. Come tutti i misuratori di temperatura Testo per il settore alimentare anche testo 104-IR è certificato in base alla norma europea EN 13485 ed è conforme a HACCP.

DATI TECNICI

- Distanza del punto di misurazione 10:1
- Campo di misura da -30 a +250 °C
- Durata 10h con 2 micro batterie AAA
- Tempo di risposta 10s
- Dimensioni 281x48x21mm