

Termometro a sonda alimentare ThermaLite



Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

Termometro a lettura istantanea ThermaLite per applicazioni alimentari e di ristorazione quotidiane.

Lectures rapides et précises

Elevata precisione con un ampio intervallo di temperatura

Funzione CalCheck 0,0 C

Certificato di taratura tracciabile gratuito

Impermeabile fino a

[IP66](#)

Protezione del prodotto

[Polygiene BioMaster](#)

Conforme alla norma europea EN 13485

Ideale per la conformità HACCP, il ThermaLite è un termometro tascabile semplice e preciso.

Il ThermaLite ha una lunga durata della batteria di 2.000 ore. Si spegne automaticamente dopo 10 minuti per massimizzare la durata della batteria e indicare quando la batteria si sta esaurendo. Se necessario, questa sonda per termometro per alimenti ha la possibilità di alternare facilmente tra C e F.

La sonda per alimenti in acciaio inossidabile a punta ridotta garantisce letture accurate. E con un diametro di soli 2 mm, difficilmente vedrai dove è stata inserita la punta di misurazione.

Il termometro viene fornito con un coperchio protettivo della sonda per garantire che sia tenuto al sicuro durante lo stoccaggio.

Indicazioni

Specifications

Product Code	XE-4203-001
Accuracy	+/-0.5 °C (-10 to 100 °C), +/-2.5 °C (200 to 300 °C) otherwise +/-1.5 °C
Resolution	0.1°C / F
Battery	3 volt CR2032 lithium coin cell
Colour	White
Dimensions	22 x 36.3 x 223 mm
Display Type	25 x 23.5 mm LCD
Max. Temperature	300°C

Min. Temperature	-40°C
Weight	67 Grams including probe cover
Power Consumption	2000 hour battery life
Sensor Type	Thermistor
Standards Met	IP66
Accessories	FREE traceable calibration certificate
Construction	ABS plastic includes Biomaster product protection
Guarantee	1 year
Important Information	Please note that certificates supplied do not display an expiry date. They state the date the item was manufactured. The frequency of recalibration is determined by each customer's specific application requirements and internal quality procedures.