



Bimetall-Thermometer mit Einstechfühler für Catering

Dieses Thermometer wurde speziell entwickelt, um das gesamte Spektrum von Temperaturen in jeder Küche zu messen.

Das Thermometer muss an Ort und Stelle für ein paar Sekunden belassen werden, um eine stabile Anzeige zu erzeugen. Es kann auch permanent an Ort und Stelle in Kühlschränken, Kältekammern oder jeglichen kontrollierten Umgebungen belassen werden, die eine regelmäßige Temperaturmessung erfordern.

STANDARDPARAMETER

Design: EN 13190

Befestigung: Diagramm sehen

Schließen des Gehäuses: Eingebettet

Schutzgrad: IP56

Genaugkeit: Klasse 1.6

Bereich: -40+70°C

Sensorelement: Bimetallfeder

Gewicht: 24g

Anwendung:

- Küche
- Fleisch
- Kühlschränke

WERKSTOFFE

Gehäuse und Frontring: Edelstahl

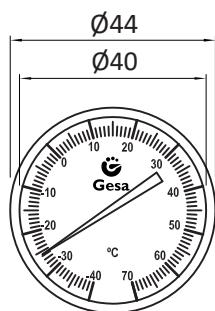
Innenteile und Bimetallfeder: Kupferlegierung

Bildschirm: Glas

Zifferblatt: Weiß lackiertes Aluminium

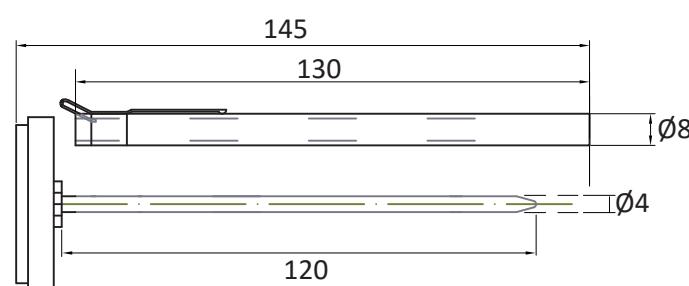
Temperaturanzeiger: Schwarz lackiertes Aluminium

MASSE (mm)



Temperaturbereiche nach DIN 16206

Skala auf dem Zifferblatt gedruckt (°C)	nützliche Messbereiche (°C)	Unterteilung	Mx. Fehler
-40+70	-30+60	1	1.5



Wie man bestellt

1. Gehäusedurchmesser

Ø40



2. Temperaturbereiche (°C)

-40+70



3. Schaftlänge in mm

120



4. Kalibrierung entsprechend der ENAC-Normen

- | | |
|----------|------------|
| 3 Punkte | 6 Punkte |
| 4 Punkte | 7 Punkte |
| 5 Punkte | Ohne Zert. |

D 51 -

1

2

3

4



www.termometros.com



D13

Bestell es online!

+34 94 676 63 64

info@termometros.com