

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 |
| Genauigkeit: Klasse 1.6 |
| Bereich: -40+70°C |
| Sensorelement: Bimetallfeder |
| Gewicht: 24g |

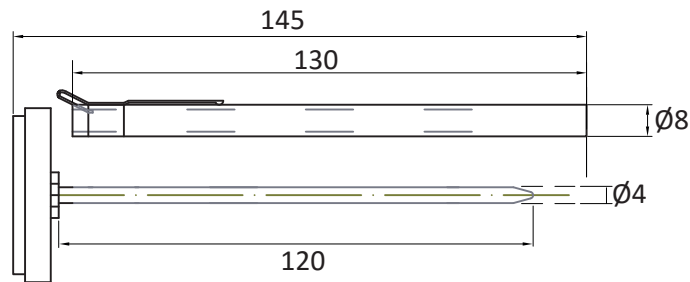
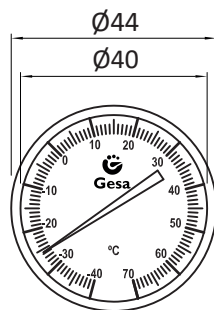
WERKSTOFFE

| |
|--|
| Gehäuse und Frontring: Edelstahl |
| Innenteile und Bimetallfeder: Kupferlegierung |
| Bildschirm: Glas |
| Zifferblatt: Weiß lackiertes Aluminium |
| Temperaturanzeiger: Schwarz lackiertes Aluminium |

Anwendung:

- Küche
- Fleisch
- Kühlschränke

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 | 2. Temperaturbereiche (°C) | 3. Schaftlänge in mm | 4. Kalibrierung entsprechend der ENAC-Normen | | | | | | |
|-----------------------|----------------------------|----------------------|---|----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| Ø40 | -40+70 | 120 | <table border="1"> <tr><td>3 Punkte</td><td>6 Punkte</td></tr> <tr><td>4 Punkte</td><td>7 Punkte</td></tr> <tr><td>5 Punkte</td><td>Ohne Zert.</td></tr> </table> | 3 Punkte | 6 Punkte | 4 Punkte | 7 Punkte | 5 Punkte | Ohne Zert. |
| 3 Punkte | 6 Punkte | | | | | | | | |
| 4 Punkte | 7 Punkte | | | | | | | | |
| 5 Punkte | Ohne Zert. | | | | | | | | |

D 51 -

www.termometros.com

