

Termmetro de sonda para alimentos 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.

Termmetro de lectura instantnea ThermaLite para aplicaciones diarias de alimentos y catering.

Lecturas rpidas y precisas

Alta precisin con un amplio rango de temperaturas

Funcin CalCheck 0.0 C

Certificado de calibracin trazable gratuito

Resistente al agua segn

[IP66](#)

Proteccin de

[los productos Polygiene BioMaster](#)

Cumple con la norma europea EN 13485

Ideal para el cumplimiento de HACCP, el ThermaLite es un termmetro de bolsillo simple y preciso.

El ThermaLite tiene una batera de larga duracin de 2.000 horas. Se apagar automticamente despus de 10 minutos para maximizar la vida til de la batera e indicar cundo la batera se est agotando. Si es necesario, esta sonda de termmetro para alimentos tiene la opcin de alternar entre C / F con facilidad.

La sonda de alimentos de acero inoxidable de punta reducida garantiza lecturas precisas. Y con un dimetro de solo 2 mm, apenas se ver dnde se ha insertado la punta de medicin.

El termmetro se suministra con una cubierta protectora de la sonda para garantizar que se mantenga seguro durante el almacenamiento.

Caractersticas tcnicas

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.