

► Thermomètre de pénétration repaliable et infrarouge 2 en 1 testo 104-IR

Caractéristiques produits

Indice de Protection	IP65
Type d'alimentation de l'outil	Piles
Conditionnement	1
Hauteur (mm)	281
Largeur (mm)	48
Épaisseur (mm)	23
Poids (g)	198
Plage de température (degré celcius (°C))	-50 à +250
Unité de vente	(1 pièce)

Caractéristiques techniques

Code

108587

Descriptif

Le thermomètre de pénétration à sonde et infrarouge testo 104-IR s'utilise parfaitement pour les contrôles de la température des aliments.

Logé dans la poche de votre veste, il est toujours à portée de main et prêt à être utilisé lors de la réception des marchandises, pendant le transport ou des rondes de contrôle souvent effectuées en commerce de détail.

Grace à sa visée laser, son marquage deux points et une optique de 10:1, le thermomètre infrarouge indique avec précision la zone de mesure et, ainsi, permet de mesurer la température de surface sans erreurs.

Le thermomètre infrarouge alimentaire est particulièrement pratique pour la réception des marchandises parce qu'il scanne très vite et sans contact la température de surface des aliments individuels ou des palettes entières.

En cas de doute, la sonde de pénétration repliable permet de mesurer la température à cœur – par exemple dans la viande ou la charcuterie.

La sonde de pénétration est souvent utilisée quand la température, mesurée par la sonde infrarouge, se situe au-dessous ou au-dessus des valeurs limites.

Dans ce cas-là, il est recommandé d'effectuer une mesure de contrôle avec la sonde de pénétration.

Après cette mesure de température, la sonde de pénétration est rangée en toute sécurité sur la côté de l'appareil.

Le thermomètre alimentaire s'active au moment où la sonde de pénétration est dépliée.

La mesure à infrarouge débute avec une simple pression sur le bouton.

Les résultats de mesure, affichés sur le grand écran, sont très faciles à lire.

Avec ses trois touches, le thermomètre infrarouge peut être utilisé intuitivement et sans grandes explications.

Encore un avantage pratique : le thermomètre infrarouge alimentaire est étanche (IP65).

Que ce soit lors de la réception, du stockage ou du transport des aliments, le respect de la chaîne du froid est votre priorité.

Si vous désirez contrôler les valeurs limites prescrites, le thermomètre infrarouge testo 104-IR se prête parfaitement à mesurer la température sans gros efforts à n'importe quelle étape de la chaîne du froid.

Comme tous nos thermomètres alimentaires Testo, le testo 104-IR est certifié selon la norme EN 13485 et conforme HACCP.



Conditions de livraison

1 thermomètre infrarouge et de pénétration testo 104-IR avec sonde de pénétration pliable, piles et protocole d'étalonnage.