

## ► Thermomètre de pénétration repliable testo 103

### Caractéristiques produits

Indice de Protection	<b>IP55</b>
Type d'alimentation de l'outil	<b>Piles</b>
Conditionnement	<b>1</b>
Hauteur (mm)	<b>189</b>
Largeur (mm)	<b>35</b>
Épaisseur (mm)	<b>19</b>
Poids (g)	<b>46</b>
Plage de température (degré celcius (°C))	<b>-30 à +220</b>
Unité de vente	<b>(1 pièce)</b>

### Caractéristiques techniques

#### Code

108552

### Descriptif

Que ce soit pour la réception de marchandises, dans les stocks, en laboratoire, dans le secteur de la gastronomie ou au supermarché : le thermomètre de pénétration testo 103 est utilisé partout où des denrées alimentaires sont vendues, stockées et manipulées – et où des contrôles de qualité et l'hygiène.

Avec sa pointe de mesure particulièrement fine et robuste, le thermomètre de pénétration convient idéalement pour les échantillons de produits liquides et tendres, son trou de pénétration restant extrêmement petit.

Dès un angle d'ouverture de 30°, le testo 103 enregistre la température à cœur des denrées alimentaires de manière fiable.

Pratique au quotidien car un angle de mesure de 180° n'est pas toujours possible dans les stocks, cartons et étals.

Après la mesure, la sonde peut aisément être repliée et conservée en toute sécurité dans la poche d'une chemise ou du pantalon jusqu'à la mesure suivante.

Le thermomètre de pénétration testo 103 est conforme HACCP et certifié selon la norme EN 13485.

Il convient donc parfaitement pour le secteur agro-alimentaire.

Il est en outre protégé contre les projections d'eau selon l'indice de protection IP 55.

### Conditions de livraison

Thermomètre de pénétration testo 103 avec sonde de température pliable, mode d'emploi, protocole d'étalonnage, piles.



### Les + produits

Pointe de mesure particulièrement fine et robuste