

KGK

Fødevarer termometer BP5F

2-i-1 måleenhed til scanning af madtemperatur

Uanset om du bruger enheden som privatperson eller arbejder med fremstilling, inspektion, transport, handel eller gastronomi, kan test af temperaturer med det kombinerede infrarøde indføringstermometer BP5F. For eksempel til at overvåge kølekæder eller madlavningstemperaturer udføres hurtigt og pålideligt. For at bestemme kerntemperaturen kan temperatursonden med en længde på 7,5 cm indsættes i det materiale, der skal måles. Den aktuelle temperaturværdi vil blive vist om et par sekunder. Velegnet til kød, fisk, dej eller væsker. Den rustfrie stålsonde måler et temperaturområde mellem $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ og $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$. Fast eller frosset materiale må dog ikke misbruges med indføringsnålen. I stedet er den infrarøde sensor velegnet til berøringsfri overfladetemperaturmåling.



- Betjeningsvenlig
- Måling af temperaturer
- Stort arbejdsområde
- Min og max funktion
- Hurtig reaktionstid
- Rustfri nål
- Infrarød måling: $-40-280\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Måling med nål: $-40-200\text{ }^{\circ}\text{C}$
- IP 65 Godkendt

Model	Vare nr.	Svartid	Arbejdsområde	Nøjagtighed	LxBxH mm.	Vægt
BP5F	z1220012	0,5 sek.	$-40-+280\text{ }^{\circ}\text{C}$	$1\text{ }^{\circ}\text{C}$	185x50x67	180 gr.