

TERMÓMETRO TDC 150



MARCA:
EBRO

REFERENCIA:
TFI-20

FUNCIÓN:
Termómetro digital para medir la temperatura para realizar monitoreos o verificaciones de alimentos preparados que se encuentran en lugares de conservación como: Carnes frías, carne, fruta, pescado y alimentos preparados al igual que productos de panadería.

RANGO DE TEMPERATURA:
-50 °C A +150 °C

-NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD: Este aparato no debe usarse dentro de ningún tipo de horno convencional o de microondas. No se debe usar para medir temperaturas en las puertas de hornos que estén por fuera del rango de operación indicado.

MARGEN DE ERROR:
+/- 0.8 ° C en rango de 30°C A + 150°C

PRECISIÓN:
+/- 0.1 ° C en rango de 20°C A + 150°C

TIEMPO ESTABILIZACIÓN TEMPERATURA:
10 Segundos (Agua).

TEMPERATURA OPERACIÓN:

0°C a +50 °c
(El rango de operación son las temperaturas mínima y máxima del ambiente en el cuál el termómetro operará correctamente y su estructura no sufrirá daños. Temperaturas del ambiente de trabajo por fuera de este rango pueden dañar el equipo).

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

-10 °C A +60 °C.

SENSOR:

NTC.

PUNZÓN:

Fabricado en acero, con punta de diámetro 3.5 mm
Largo de 125 mm.

CONSTRUCCIÓN:

ABS.

DISPLAY:

LCD7 mm.

RESISTENCIA AL AGUA:

IP 65 (Muy resistente a la humedad).

DIMENSIONES:

24 X 26 X 85.

PESO:

36g.

BATERÍA:

1.5 V-LR 44.

VIDA BATERÍA:

5000 HORAS.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

zaguilar@citalsa.com