

## THERMOMETER TESTO Mod. 104-IR MIT EINTAUCH- UND INFRAROTSONDE -50° bis +250 °C

WASSERDICHTES THERMOMETER mit Eintauch- und Infrarotsonde - TESTO - WASSERBESTÄNDIG mit Batterie und Tarierungsprotokoll -50°/+250°C



vedi prodotto online

CODICE: 0563106181040

MARCA: TESTO



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Das Infrarot-Lebensmittelthermometer Testo 104-IR eignet sich hervorragend für die Temperaturkontrolle von Lebensmitteln. Bequem in die Jackentasche gesteckt, ist es bei der Anlieferung von Waren, beim Transport oder bei Kontrollgängen immer griffbereit.

Mit seinem präzisen 2-Punkt-Lasersensor und der 10:1 Fokussierung zeigt das Testo 104-IR den exakten Messbereich an und ermöglicht eine fehlerfreie Messung von Oberflächentemperaturen. Insbesondere am Wareneingang scannt das Thermometer schnell, einfach und berührungslos die Oberflächentemperatur einzelner Lebensmittel oder ganzer Paletten mit Waren. Der abnehmbare Penetrationssensor ermöglicht im Zweifelsfall auch die Messung der Kerntemperatur, zum Beispiel bei Fleisch- und Wurstwaren. Der Penetrationssensor wird häufig eingesetzt, wenn die per Infrarot gemessene Oberflächentemperatur über oder unter dem Grenzwert liegt, und eine Kerntemperaturmessung dann zur weiteren Kontrolle verwendet wird. Nach der Messung wird der Penetrationssensor in sein Gehäuse zurückgeklappt.

Das Gerät wird aktiviert, sobald der Penetrationssensor herausgezogen wird. Der Infrarotsensor wird eingeschaltet, sobald die Taste gedrückt wird. Die Messergebnisse lassen sich auf dem großen Display sehr gut ablesen und dank einiger intuitiver Tasten ist das Gerät auch ohne spezielle Schulung leicht zu bedienen. Ein weiterer praktischer Vorteil: Das Infrarot-Küchenthermometer ist wasserdicht (IP65).

Ganz gleich, ob es sich um die Annahme, die Lagerung oder den Transport von Lebensmitteln handelt, die Einhaltung der Kühlkette ist von größter Bedeutung. Das Infrarot-Lebensmittelthermometer Testo 104-IR ist das ideale Instrument zur Überprüfung der vorgeschriebenen Temperaturgrenzen, egal an welcher Stelle der Kühlkette Sie diese überprüfen wollen. Wie alle Testo-Temperaturmessgeräte für die Lebensmittelindustrie ist auch das Testo 104-IR nach der europäischen Norm EN 13485 zertifiziert und HACCP-konform.

## TECHNISCHE DATEN

- Messpunktabstand 10:1
- Messbereich -30 bis +250 °C
- Lebensdauer 10 h mit 2 Micro-AAA-Batterien
- Ansprechzeit 10s
- Abmessungen 281x48x21 mm