

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/termometr-gastronomiczny-cyfrowy-haccp-na-podczerwień-z-sonda-od-60c-do-350c-hendi-271254-p-16236.html>



Termometr gastronomiczny cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą od -60C do 350C - Hendi 271254

Cena brutto	374,73 zł
Cena netto	304,66 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	271254
Kod producenta	271254
Kod EAN	8711369271254
Sku	1012284

Opis produktu

Kod producenta: **271254**

Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą marki Hendi to sprzęt, który umożliwia mierzenie powierzchni na dwa sposoby. Zakres pomiaru temperatury wynosi od **-60** do **350C** ze stopniowaniem **co 0,2C**. Termometr posiada funkcję kontroli **HACCP**, która natychmiast sygnalizuje o bezpiecznej lub niebezpiecznej temperaturze za pomocą **lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu**. Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni to **8:1**. Automatyczne wyłączenie następuje po upływie **15 sekund**. Miernik zasilany jest **2 bateriami AAA (brak w zestawie)**.

Cechy produktu:

- Pomiar za pomocą **podczerwieni** lub **sondy**,
- Sygnalizacja **bezpiecznej / niebezpiecznej** temperatury za pomocą **lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu**,
- Automatyczne wyłączenie **po 15 sekundach**,
- Zakres pomiaru: od **-60** do **350C**,
- Stopniowanie **co 0,2°C**.

Dane techniczne:

- Nr produktu - **271254**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **na podczerwień / z sondą**
- Zakres temp. - **od -60 do 350C**
- Stopniowanie - **co 0,2C**
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym - **-60/65C ±1C | 65/350C ±1,5%**
- Dokładność przy pomiarze sondą - **-60/-5C ±1C | -5/65C ±0,5C | 65/350C ±1%**
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) - **8:1**
- Funkcja auto-off - **Tak (po 15 sekundach)**
- Funkcja kontroli HACCP - **Tak**
- Zasilanie - **2x bateria AAA (brak w zestawie)**
- Wymiary (DxSxW) - **39 x 53 x 158 mm**

W zestawie:

- Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą - Hendi 271254,
- **Brak baterii w zestawie.**