

# Termometro caseario

Termometro digitale realizzato interamente in acciaio inossidabile, appositamente progettato per l'uso nel settore lattiero-caseario.

Il sistema di chiusura a baionetta della custodia in acciaio inossidabile, combinato con un frontale trasparente infrangibile da 3 mm e la doppia guarnizione applicata, garantisce la tenuta IP67 di fluidi e vapore.

Questi termometri sono adatti per la lettura rapida e accurata del latte durante il preriscaldamento e durante la cottura.

Progettato principalmente per la cottura di formaggi a pasta molle e per temperature comprese tra 50 ° C e 90 ° C, può sempre essere utilizzato ovunque sia richiesto un robusto termometro con un grado di protezione contro il vapore.

La sonda è realizzata in acciaio inossidabile 316L Ø 10mm con punta affusolata per garantire la massima velocità di lettura possibile e compatibilità con il contatto con gli alimenti. Le lunghezze standard vanno da 60 cm a 1 m, ma è ancora possibile produrre sonde personalizzate.

Lo schermo LCD è alimentato da 2 batterie alcaline AAA da 1,5 V che sono facili da trovare e sostituire, la durata della batteria è di circa 3 anni.

## APPLICAZIONI:

SETTORE CASEARIO - SETTORE ALIMENTARE  
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Intervallo di lettura -10 + 110 ° C

Precisione  $\pm 1$  ° C per tutte le temperature

Precisione  $\pm 0,5$  ° C per temperature 50/90 ° C

Letture veloci ogni secondo

Risoluzione di lettura 0,1 ° C

Custodia in acciaio inossidabile resistente al vapore IP67

Disco trasparente infrangibile

Doppio sigillo applicato al disco

Alimentatore 2x AAA 1,5 V alcalino

Autonomia di circa 3 anni



Cod. Articolo	Descrizione
TM40120	Termometro con sonda lunga 60 cm.
TM40140	Protezione al vapore in policarbonato
SA10066	Staffa di supporto inox su paiolo per termometro

