

Testo 104-IR kombitermometer

Högkvalitativ kombinerad IR/Instickstermometer

Här kombineras fördelarna med IR och insticksgivare i en och samma termometer. Idealisk för noggrann temperaturkontroll inom livsmedelsindustrin, catering och andra professionella miljöer. Vikbar design och robust konstruktion, enkel att använda och praktisk att bära med sig. Infraröd mätning möjliggör snabb ytemperaturkontroll, medans insticksgivaren finns för interna mätningar.

Mätområde -50 till +250 °C
 Noggrannhet
 ±1 °C (-50,0 till -30,1 °C)
 ±1 % av mv (återstående räckvidd)
 ±0,5 °C (-30,0 till +99,9 °C)

Upplösning: 0.1 °C
 Svarstid = 10 s (mätt i rörlig vätska)

Temperatur - IR
 Mätområde: -30 till +250 °C

Noggrannhet:
 ±1,5 °C eller ±1,5 % av mv (återstående intervall)
 ±2,0 °C (-20 till -0,1 °C)
 ±2,5 °C (-30 till -20,1 °C)

Mäthastighet: 0,5 s
 Infraröd upplösning: 0,1 °C

Allmänna tekniska data:

Vikt : 198 g (inkl. batterier)
 Mått: 281 x 48 x 23 mm (Sond utfälld)
 Drifttemperatur: -20 till +50 °C
 Skyddsklass: IP65
 Diameter sondaxel: 3 mm
 Diameter sondaxelspets: 2,5 mm
 Produkt-/husmaterial ABS / TPE / PC, pressgjuten zink, rostfritt stål
 Längd sondskaft: 106 mm
 Längd sondaxelspets: 32 mm
 Produktfärg: vit
 Laserpunkt: på/av
 Mått: (sond utfälld) 281 x 48 x 23 mm
 Mått: (sond ej utfälld) 178 x 48 x 23 mm
 Mätläge: Hold eller auto hold (doppsond)
 Mätvärde Temperatur: °C / °F / °R
 Standarder EN 13485
 Batteritid: 10 timmar vid 25°C typiskt
 Batterityp: 2st AAA batterier
 Displayfunktion med statusrad: (°C, °F, °R, batteri, hold/auto hold, min, max, laser, mätning, emissivitet)
 Displaybelysning: upplyst
 Displaystorlek: en rad
 Displaytyp: LCD (Liquid Crystal Display)
 Förvaringstemperatur: -30 till +70 °C

Färg	Vit
Garanti	2 År
IP class	IP 65
Material hölje	ABS
Mätområde	-50° till +250°C
Standard	EN 13485
Batteri antal	2 st
Batteri typ	AAA



Variant	Artikelnr	EAN
	0560.1040	

Sicco Novus AB
Hackeforsvägen 1
589 41 Linköping

Org.nr
556883-6315
VAT.nr
SE556883631501

Bankgiro
836-7930

Telefon
013-465 10 15
Mobil
0723-99 45 15

Internet
sicconovus.se
Epost
info@sicconovus.se