



THERMOMETRE TC12

Le modèle TC12 est un thermomètre numérique entièrement en acier inoxydable, spécialement conçu pour l'utilisation dans l'industrie laitière.

Le système de verrouillage à baionnette du boîtier en acier inoxydable, combiné avec une façade transparente incassable de 3 mm et le double joint appliqué, garantit l'étanchéité IP67 des fluides et de la vapeur.

Ces thermomètres conviennent à une lecture rapide et précise du lait pendant le préchauffage et pendant la cuisson.

Principalement conçu pour la cuisson de fromages à pâte molle et pour des températures comprises entre 50°C et 90°C, il peut toujours être utilisé partout où un thermomètre robuste avec un degré de protection contre la vapeur est nécessaire.

La sonde est en acier inoxydable 316L Ø 10mm avec une pointe effilée pour garantir la vitesse de lecture maximale possible et la compatibilité avec le contact des aliments.

Les longueurs standard sont de 60cm à 1m mais des sondes sur mesure peuvent toujours être fabriquées. L'écran LCD est alimenté par 2 piles AAA de 1,5V alcaline faciles à trouver et à remplacer, la durée de vie des piles est d'environ 3 ans.

APPLICATIONS

- Secteur laitier
- Secteur alimentaire
- Eau

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Domaine de lecture -10+110°C
- Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ pour toutes températures
- Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$ pour les températures 50 / 90 °C
- Lecture rapide toutes les secondes
- Résolution de lecture 0,1°C
- Boîtier en acier inoxydable IP67 anti-vapeur
- Disque transparent incassable
- Double joint appliqué sur le disque
- Alimentation 2x AAA 1,5V alcaline
- Autonomie d'environ 3 ans

