

Thermomètres de poche économiques de hautes performances spécialement conçus pour le contrôle et la sécurité alimentaire

Boîtier anti-chocs avec protection antibactérienne BioCote®

Modèles avec fonction recalibration sur site, HACCP, conforme EN13485

-50°C à 200°C, précision 0,5°C ou 1°C

Thermomètres de poche spécial alimentaire haute précision, HACCP Conformité EN13485

Ces thermomètres de poche sont spécialement conçus pour les applications alimentaires. Munis d'une sonde avec une extrémité fine, ils permettent des mesures très rapides et de grande précision sans détériorer les aliments. Les boîtiers anti-chocs sont revêtus d'une protection antibactérienne pour éviter les contaminations.

Le modèle P125W, étanche IP65 et conforme à la norme EN13485, permet les contrôles HACCP. Il est muni de voyants de couleurs différentes en fonction des plages de mesure et d'une alarme sonore. Les modèles PDT300, PDQ400 et DT400 peuvent être calibrés sur site par immersion de la sonde dans un mélange d'eau et de glace pilée.

Caractéristiques techniques

. Gamme de mesure	-50°C à 200°C, suivant tableau
. Affichage	4 digits
. Résolution d'affichage	0,1°C
. Précision	suivant tableau
. Temps de réponse	< à 6s
. Température service	-20°C à 50°C
. Alimentation	2 piles LR44 1,5V, durée 2 ans P125W : pile 9V, durée 600 h
. Sonde	thermistance, matériaux : inox PDT300, PDQ400 : 50xØ3mm puis extrémité 20xØ1,6mm DT400 : 105xØ3,8mm puis extrémité 20xØ1,6mm P125W : 85xØ3,5mm puis extrémité 25xØ1,6mm
. Protection	DT400, PDT300, PDQ400 : IP67 P125W : IP65 revêtement antibactérien BioCote®
. Conformité	P125W conforme à la norme EN13485



PDT300

PDQ400



DT400

P125W

Références

Modèle	Etendue de mesure	Précision	Fonctions	Référence
PDT300	-50°C à 150°C	±1°C	calibration, max	CPDT 300C
PDQ400	-20°C à 200°C	±0,5°C	calibration, max	CPDQ 400
DT400	-20°C à 200°C	±0,5°C	calibration, max	CDT 400
P125W (EN13485)	-40°C à 125°C	±0,5°C (-20°C à 70°C)	voyants HACCP <-18°C, 0 à 5°C, >75°C alarme sonore	CP 125W

Fonction calibration : permet de recalibrer le thermomètre en le plongeant dans une solution eau - glace pilée

Option

. Modèle P250 avec sonde thermocouple T, -50°C à 250°C

. Modèle infrarouge pour la mesure sans contact : voir série FoodPro

. Modèle P125/W82 : idem P125W avec voyant haute température à 85°C, réf. CITEC : **CP125W82**