

## Datenblatt für Einstichthermometer PCE-ST 1

**Digitales, kompaktes Einstichthermometer zum Einstechen oder Eintauchen / geringe Ansprechzeit /  
auswechselbare Batterie / robust und stoßfest**

Das Einstichthermometer PCE-ST 1 ist ein handliches, batteriegespeistes Digitalthermometer für z.B. Fleisch, Wurst, Käse, Tomaten... mit einem 120 mm langen Edelstahlfühler. Dieses Einstichthermometer besticht durch einfache Handhabung, die sehr kleinen Abmessungen und die kurze Ansprechzeit. So wird es meist in der Lebensmittelindustrie, aber auch in der Landwirtschaft, in Brauereien, in div. Labors verschiedenster Industrien, in der Pharmazie ... zum schnellen Temperatur-Check eingesetzt. Bitte beachten Sie das zum Teil Geräte mit HACCP Zulassung erforderlich sind. Ein solches Gerät finden Sie [hier](#). Das Einstichthermometer wird inklusive einer Schutzhülle für den Sensor und einer Batterie geliefert.

- einfach zu bedienendes Einstichthermometer
- fest angeschlossener Edelstahlsensor
- auswechselbare Batterie
- schnelle Ansprechzeit
- Messbereich von -40 ... 250 °C
- LCD-Anzeige
- Kunststoffgehäuse gummiert
- robust und stoßfest
- Batteriezustandsanzeige (bei ungenügender Spannung)
- Schutzklasse IP 65
- Max. - Min. Hold Funktion
- wird mit Batterie und Schutzhülle für den Sensor geliefert

### Technische Daten

Messbereich	-40 ... 250 °C
Auflösung	0,1 °C
Genauigkeit	±1,5 % ± 2 °C
Sensor	NTC
Fühlernadel	Edelstahl, Ø 3,8 mm, L = 120 mm, spitz
Ansprechzeit	2 Sekunden
Arbeitstemperatur	0 ... 50 °C
Lagertemperatur	-10 ... 60 °C
Display	LCD

Batterie	1,5 V LR44
Batterie-Betriebszeit	ca. 5000 Stunden
Abmessungen	211 x 19 x 32 mm
Gehäusematerial	ABS
Gewicht	ca. 130 g
Schutzklasse	IP 65

### **Lieferumfang**

1 x Einstichthermometer PCE-ST 1, 1 x Schutzhülle für Edeltahlsensor, 1 x Batterie