



# Termómetro

## PCE-ST 1

El termómetro de contacto es un termómetro digital de mano para medir en el sector alimenticio por ejemplo, carne, embutidos, quesos, tomate, etc., pues está equipado con una sonda de acero inoxidable de 120 mm. Este termómetro de contacto destaca por su manejo sencillo, las dimensiones reducidas y su breve tiempo de respuesta. Por tanto, donde más se emplea es en la industria alimentaria, fabricas de cerveza, diferentes laboratorios en industria, farmacias o para un simple control rápido de temperatura. El termómetro se envía con funda protectora para el sensor y una batería.

- ▶ Termómetro de contacto de fácil manejo
- ▶ Sensor de acero inoxidable fijo
- ▶ Baterías intercambiables
- ▶ Rápido tiempo de respuesta
- ▶ Rango de medición de -40 a +250 °C
- ▶ Pantalla LCD
- ▶ Carcasa de plástico engomada
- ▶ Robusto y resistente a golpes
- ▶ Indicación del estado de batería (cuando esté bajo de tensión)
- ▶ Tipo de protección IP 65
- ▶ Funciones máx., mín. y Hold
- ▶ El envío incluye batería y funda protectora del sensor
- ▶ No cumple la normativa **HACCP**

#### Características técnicas

Rango de medición	-40 ... +250 °C
Resolución	0,1 °C
Precisión	±1,5 % ±2 °C total escala
Sensor	NTC
Punta del sensor	Acero inoxidable, Ø 3,8 mm, Longitud = 120 mm, punta aguada
Tiempo de respuesta	2 segundos
Temperatura operativa	0 ... +50 °C
Temperatura de almacenamiento	-10 ... +60 °C
Pantalla	LCD
Alimentación	Batería de 1,5 V LR44
Tiempo operativo de la batería	Aprox. 5000 horas
Dimensiones	211 x 19 x 32 mm
Material de la carcasa	ABS
Normativa	No cumple la normativa HACCP
Peso	Aprox. 130 g
Tipo de protección	IP 65

#### Contenido del envío

1 x Termómetro de contacto PCE-ST 1
1 x Funda protectora para el sensor de acero inoxidable
1 x Batería
1 x Manual de instrucciones

### Más información



Nos reservamos el derecho a modificaciones