

Termómetro bimetalico con sonda de penetración para catering

Este termómetro está específicamente diseñado para medir todo el rango de temperaturas necesario en cualquier tipo de cocina.

Estos termómetros necesitan de unos segundos para proporcionar una lectura fiable, aunque también pueden ser usados de manera permanente en frigoríficos o cámaras de frío u otros ambientes controlados que necesiten de lecturas regulares de temperatura



PARÁMETROS ESTÁNDAR

Diseño: EN 13190
 Montaje: Ver esquema adjunto
 Cierre: Encaje
 Grado de protección: IP56
 Precisión: Clase 1.6
 Rango: -40+70°C
 Elemento sensor: Tira bimetalica
 Peso: 24g

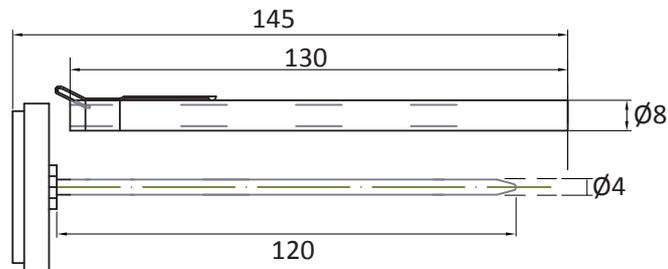
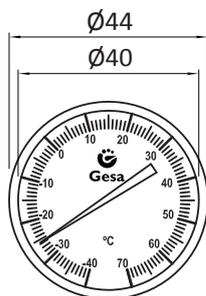
MATERIALES

Caja y aro: Acero inoxidable
 Elementos internos y tira bimetalica: Aleación de cobre
 Visor: Vidrio
 Dial/Carátula: Aluminio lacado en blanco
 Aguja: Aluminio lacado en negro

Aplicación:

- Cocina
- Carne
- Refrigeradores

DIMENSIONES (mm)



Escala de temperaturas según DIN 16206

Escala impresa sobre el dial (°C)	Rango útil de medida (°C)	Subdivisión °C/raya	Error máximo
-40+70	-30+60	1	1.5

Cómo realizar un pedido

1. Diámetro de la caja	2. Rango de Temperatura (°C)	3. Longitud vástago en mm	4. Certificado de calibración trazable a ENAC
Ø40	-40+70	120	3 puntos 6 puntos 4 puntos 7 puntos 5 puntos Sin certificado

D 51 -

www.termometros.com

