



## TERMOMETRO CASEARIO CASEARTECH

Il CASEARTECH è un termometro digitale pensato e realizzato per l'utilizzo in caseificio.

Il corpo del termometro è ricavato da un blocco di materia plastica idonea per l'utilizzo alimentare e lavorato singolarmente per renderlo robusto ed affidabile, anche in caso di urti e cadute accidentali. Il sistema di chiusura a pressione garantisce il grado di tenuta IP65 ed è costituito da una cassa in acciaio inox lucidata accoppiata ad un frontale in poliestere.

Il gambo è interamente in acciaio inox 316 con rastrematura sulla punta, dove è presente il sensore, così da ottenere una veloce risposta al cambio di temperatura con il minor errore possibile.

Il termometro CASEARTECH è garantito per avere una precisione al decimo di grado.

Principalmente utilizzato per la cagliata di formaggi a pasta dura, intorno ai 50°C, può anche essere utilizzato per lavorazioni con temperature maggiori grazie alla funzione di calibrazione chiamata offset.

Questa operazione permette di calibrare il termometro in maniera semplice e precisa per avere sempre una lettura perfetta.

L'elettronica è alimentata da due batterie alcaline AAA da 1,5V la cui autonomia è garantita per 12 mesi mantenendo il termometro sempre acceso. L'ampio display LCD permette la lettura anche in presenza di vapore diretto.

### APPLICAZIONI

- SETTORE CASEARIO
- SETTORE ALIMENTARE
- ACQUA

### CARATTERISTICHE

- Campo di lettura -40+140°C
- Precisione  $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$  per l'intero range di temperatura. (calibrabile)
- Lettura temperatura ogni 2 secondi
- Risoluzione di lettura 0,1°C
- Grado di protezione e tenuta IP65
- Disco trasparente infrangibile interno
- Alimentazione: 2 batterie AAA 1,5 alcaline
- Durata batterie circa 12 mesi
- Dimensione cassa 110x45mm
- Dimensione sonda 12x600mm
- Peso senza imballo: 1,10 kg

Disponibile sia in gradi Centigradi sia in gradi Réaumur.