



TERMOMETRO TC12

Il TC12 è un termometro digitale realizzato interamente in acciaio inox appositamente studiato per l'utilizzo nell'industria casearia.

Il sistema di chiusura a baionetta della cassa inox, unita ad un frontale trasparente infrangibile di 3mm ed alla doppia guarnizione applicata, garantisce la tenuta IP67 sia per fluidi sia per vapore.

Questi termometri sono adatti alla lettura veloce e precisa del latte sia in fase di preriscaldamento sia durante la cottura.

Principalmente ideato per la cottura di formaggi a pasta molle e per temperature tra 50°C e 90°C può essere comunque utilizzato ovunque ci sia esigenza di un termometro robusto e con grado di protezione al vapore.

La sonda è realizzata in acciaio inox 316L Ø 10mm con puntale rastremato per garantire la massima velocità di lettura possibile e la compatibilità con il contatto di alimenti.

Le lunghezze standard sono da 60cm a 1m ma si possono comunque realizzare sonde su misura.

Il display LCD è alimentato da due batterie AAA da 1,5V alcaline di semplice reperimento e sostituzione, la durata delle batterie è di circa 3 anni.

APPLICAZIONI

- Settore caseario
- Settore alimentare
- Acqua

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Campo di lettura -10+110°C
- Precisione $\pm 1^\circ\text{C}$ per l'intero range di temperatura
- Precisione $\pm 0,5^\circ\text{C}$ nel range 50 / 90 °C
- Lettura veloce ogni secondo
- Risoluzione di lettura 0,1°C
- Cassa inox tenuta IP67 anti vapore
- Disco trasparente infrangibile
- Doppia guarnizione applicata al disco
- Alimentazione 2x AAA 1,5V alcaline
- Durata batterie circa 3 anni

