



TERMOMETRO CASEARIO TCX11

Il TCX11 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 hanno lettura della temperatura veloce e precisa al decimo di grado.

Sono ideati per la cottura di formaggi a pasta dura e per lavorare al meglio su temperature entro i 50°C ma può essere comunque utilizzato ovunque ci sia esigenza di un termometro robusto e con grado di protezione al vapore.

Grazie alla funzione di off-set, è possibile calibrare il termometro in maniera semplice e precisa per avere sempre una lettura perfetta.

L'elettronica è alimentata da due batterie AA da 1,5V permettendo autonomia per 2 anni di utilizzo continuo giornaliero. L'ampio display LCD garantisce la lettura della temperatura anche in condizioni di vapore diretto senza errori.

La sonda è realizzata in acciaio inox 316L Ø 12mm 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.

APPLICAZIONI

- SETTORE CASEARIO
- ALIMENTARE
- ACQUA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Campo di lettura -40+140°C
- Precisione $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ per l'intero range di temperatura. (calibrabile)
- 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 AA 1,5V alcaline
- Durata batterie circa 2 anni