

DualTemp Pro

Infrarotthermometer mit Einstechfühler



LED zeigt den Messfleck
 Leicht zu reinigen
 Inkl. Kalibrierschein

Temperaturkontrolle bei
 der Speisenausgabe
 (mind. 65°C)

Frittierfett kontrollieren
 (ca. 180°C)

Temperaturkontrolle von
 TK-Ware beim Transport
 und Lagerung

Weintemperatur, Baby-
 nahrung, u.v.m.

- Berührungslose Messung & Kerntemperatur-Messung in einem Gerät
- Doppeldisplay: Beide Messwerte im Überblick
- HACCP-LED informiert bei Grenzwertüberschreitung
- Großer Temperaturbereich
 - Infrarot: -33°C bis +220°C
 - Einstechfühler: -55°C bis +330°C
- MAX-, MIN-, HOLD-Funktion
- Einstellbarer Emissionsgrad
- Inkl. Gürtelclip, Tasche und 2-Punkte-Zertifikat

Anwendungsbereiche

Für die berührungslose und berührende Temperaturkontrolle von Lebensmitteln. Mit dem Infrarotteil messen Sie die Oberfläche (z.B. Verpackung), mit dem Einstechfühler lassen sich Kerntemperaturen erfassen.

Technische Daten

	Infrarot	Einstechfühler
Messbereich:	-33°C bis +220°C	-55°C bis +330°C
Auflösung:	0,2°C	0,2°C
Genauigkeit:	-33°C bis 0°C ± 1,0°C + 0,1/1°C 0°C bis +65°C ± 1,0°C +65 bis +200°C ± 1,5%	< -5°C ± 1,0°C -5°C bis +65°C ± 0,5°C +65°C bis +330°C ± 1%
Arbeitstemperatur:	0 bis +50°C	
Batterielebensdauer:	Typ. 40 Stunden bei Dauerbetrieb	
Batterie:	2 x AAA size	
Gewicht:	98 g inkl. Verpackung	
Abmessungen:	22 x 38 x 190 mm	

IMEC Messtechnik GmbH • Lilienthalstr. 23 • D-74078 Heilbronn
 Tel. +49 (0) 70 66 – 9 15 02 30 • Fax +49 (0) 70 66 – 9 15 02 33
 E-Mail: info@imec.de • Internet: www.imec.de

If temperature matters.