

Thermomètre infrarouge D5500



Description

Le thermomètre infrarouge avec affichage numérique et pointeur laser intégré permet de contrôler facilement les températures de surface. Il est particulièrement adapté au contrôle de la chaîne du froid pour les produits frais et surgelés ainsi que pour une utilisation au buffet ou dans la distribution des repas.

Caractéristiques

- | | |
|----------------------------------|--|
| • Modèle : | Numérique |
| • Grand champ d'affichage : | L 24 x H 23 mm |
| • Avec sonde de température : | Non |
| • Conçu pour : | Mesures de la température de surface (infrarouge)
Contrôle de la température durant le transport et le stockage |
| • Couleur : | Orange
Noir |
| • Plage de température : | de -50 °C à 550 °C |
| • Unités mesure de température : | °C
°F |
| • Pile : | 2 x AAA 1,5 V |
| • Domaines d'utilisation : | Cuisines industrielles
Chambres froides
Cellules frigorifiques
Cellules de congélation
Températures de surface |

► Continuer à la page suivante



► Plage de température :

✓ -50 °C à 550 °C

✓ -58 °F à 1022 °F



► Exécution numérique

✓ Avec pointeur laser pour des mesures précises

✓ Écran éclairé



Thermomètre infrarouge D5500

- Propriétés :
 - Arrêt automatique après environ 15 minutes
 - Plage de température également en Fahrenheit
 - Avec dispositif de suspension
 - Avec pointeur laser pour des mesures précises
 -
- Compris :
 - Piles
- Non fourni :
 - Plastique
- Matériau :
 -
- Remarque importante :
 -
- Dimensions :
 - L 40 x P 90 x H 160 mm
- Poids :
 - 0,13 kg

