STABTHERMOMETER

PCE-ST 1



- **einfach zu bedienendes Stabthermometer**
- **fest angeschlossener Edelstahlsensor**
- **schnelle Ansprechzeit**
- **robust und stoßfest**
- **Batteriezustandsanzeige**
- **Schutzklasse IP 65**
- **Max. - Min. Hold Funktion**

Das Stabthermometer ist ein handliches, batteriegespeistes Digitalthermometer für z.B. Fleisch, Wurst, Käse, Tomaten... mit einem 120 mm langen Edelstahlfühler. Dieses Stabthermometer besticht durch einfache Handhabung, die sehr kleinen Abmessungen und die kurze Ansprechzeit.

So wird es meist in der Lebensmittelindustrie, aber auch in der Landwirtschaft, in Brauereien, in div. Labors verschiedenster Industrien, in der Pharmazie ... zum schnellen Temperatur-Check eingesetzt. Bitte beachten Sie das zum Teil Geräte mit HACCP Zulassung erforderlich sind. Ein solches Gerät finden Sie hier. Das Stabthermometer wird inklusive einer Schutzhülle für den Sensor und einer Batterie geliefert.

Spezifikation

Temperatur NTC	
Messbereich	-40 ... +250 °C
Auflösung	0,1 °C
Genauigkeit	±2 ° oder ±1,5 %

Temperatur NTC	
Messbereich	-40 ... +482 °F
Auflösung	0,18 °F
Genauigkeit	±3,6 °F oder ±1,5 %

Allgemeine technische Daten	
Display Typ	LCD
Sensor	NTC
Ansprechzeit	2 s
Betriebsdauer	208 Tag(e)
Automatische Abschaltung	20 min
Gehäuse	ABS (Acrylnitril-Butadien-Styrol-Copolymere)
Abmessungen	Fühlernadel: Ø 3,8 mm, L 120 mm
Menüsprache	Englisch (US), Englisch (GB)
Schutzklasse (Gerät)	IP65
Spannungsversorgung	Batterie
Akku/Batterie	1 x 1,5 V AG13 , Alkali-Mangan
Kapazität	140 mAh
Betriebsbedingungen	0 ... 50 °C , 10 ... 95 % r. F.
Lagerbedingungen	-10 ... 60 °C , 10 ... 95 % r. F.
Abmessungen (L x B x H)	211 x 19 x 32 mm
Gewicht	130 g