



Appareil de mesure de la température

Gamme de produits testo 108 – pour des mesures rapides, aisées et précises de la température

Manipulation et utilisation aisée

Appareil et sondes étanches (IP 67)

Conformes HACCP et EN 13485

Utilisation universelle



Les mesures de la température font partie des tâches quotidiennes dans le secteur alimentaire. Seule une mesure précise de la température permet de contrôler et garantir la qualité des produits. Et c'est également la seule manière de satisfaire aux exigences des directives HACCP.

Les thermomètres de la gamme de produits testo 108 permettent d'effectuer des mesures ponctuelles en quelques secondes à peine. Et ce, peu importe que ce soit pendant le transport et le stockage de denrées alimentaires, dans les restaurants, dans les grandes cuisines ou dans la restauration de collectivité. Le testo 108 ne craint ni l'humidité, ni l'eau et – grâce à sa gaine Softcase (gaine de protection) – est parfaitement protégé contre les chocs et la saleté.

Caractéristiques techniques

testo 108

testo 108, thermomètre étanche (type T et K), avec thermocouple de type T, Softcase et procès-verbal de calibrage

Réf. 0563 1080



testo 108-2

testo 108-2, thermomètre étanche (type T et K), avec thermocouple verrouillable de type T, Softcase, piles et procès-verbal de calibrage

Réf. 0563 1082




testo 108-2

- Sonde pouvant être bloquée et vissée pour un maintien parfaitement sûr
- Fonctions « Auto-Hold », « Hold » et « Min./Max. »

Type de capteur

| | |
|---|--|
| Unité de mesure | Température °C |
| Types de sonde raccordables | Thermocouple de type T et K (testo 108) Thermocouple de type T (testo 108-2) |
| Plage de mesure | -50 ... +300 °C |
| Précision de l'appareil (température ambiante +23 °C ±3 °C) | ± 0.5 °C (-30 ... +70 °C) ±0.5 °C ±0.5 % v.m. (plage restante) |
| Précision du capteur | ± 0.5 °C (-40 ... -20 °C) ± 0.2 °C (-20 ... +70 °C) ± 0.5 °C (+70 ... +125 °C) ±0.4 % v.m. (+125 ... +300 °C) |
| Résolution | 0.1°C |

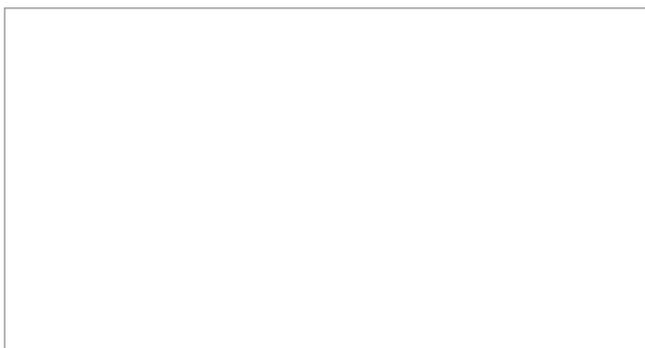
Caractéristiques techniques générales

| | |
|----------------------------------|---|
| Temp. de service | -20 ... +60 °C |
| Temp. de stockage | -30 ... +70 °C |
| Classe de protection | IP67 (avec la sonde fournie installée) |
| Cadence de mesure | 2 mesures par seconde |
| Temps de réponse t ₉₉ | 10 s (dans un liquide en mouvement) |
| Affichage | LCD, une ligne, avec ligne de statut |
| Norme | EN 13485 |
| Directive CE | 2004/108/CE |
| Alimentation en courant | 3 piles de type AAA |
| Durée de vie des piles | 2500 h (usage normal à 23 °C) |
| Caractéristiques | Fonctions « Auto-Hold », « Hold », « Min./Max. » (testo 108-2) |
| Garantie | 2 ans Conditions de garantie : cf. www.testo.com/warranty |

Accessoire pour appareil de mesure

Réf.

| | | |
|--|-----------|--|
| Sonde de pénétration TC standard de type T pour testo 108 | 0602 1080 | |
| Sonde flexible pour four de cuisson, Tmax pour cordon +250 °C, PTFE pour testo 108 | 0603 0646 | |
| Sonde alimentaire en acier (IP67), avec cordon FEP jusqu'à +200 °C (TC type T) pour testo 108 | 0603 3392 | |
| Sonde aiguille super rapide pour contrôle de la cuisson dans des fours, (TC type T) pour testo 108 | 0628 0030 | |
| Sonde de pénétration TC standard de type T pour testo 108-2 | 0602 1081 | |



H/gtc 5:
gYbfjYrgfUggY ' &
,*%+ 'A bWUrcfZ
H. Z (%(' :&+ '* * * *
: . Z (%(' :&+ '* * * *
9.]bZ: 4 H/gtc "VK