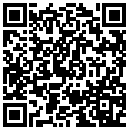




neolab Migge GmbH
Rischerstr. 7-9
69123 Heidelberg
Deutschland
+49 (0)6221 /
8442-44
<https://www.neolab.de>
e

Umsatzsteuer-
Identifikationsnummer
:
DE 143 450 657



Testo® 104-IR – Einstech-Infrarot-Thermometer

145,00 €
zzgl. MwSt &
Versand

Product Images



Beschreibung

Das Einstech-Infrarot-Thermometer testo 104-IR können Sie ideal für die Temperaturkontrolle von Lebensmitteln einsetzen. Kompakt in der Jackentasche verstaut, ist es am Wareneingang, bei Transporten oder dem Kontrollgang im Einzelhandel immer mit dabei und sofort griffbereit. Einstech-Thermometer und Infrarotthermometer in einem Mit seinem präzisen 2-Punkt-Laser mit 10:1-Optik zeigt das testo 104-IR den exakten Messbereich an und ermöglicht die fehlerfreie Messung von Oberflächentemperaturen. Insbesondere im Wareneingang scannt es schnell, einfach und berührungslos die Oberflächentemperatur einzelner Lebensmittel oder ganzer Warenpaletten. Der aufklappbare Einstechfühler ermöglicht zudem im Zweifelsfall die Messung der Kerntemperatur – beispielsweise bei Fleisch- und Wurstwaren. Der Einstechfühler kommt demnach häufig zum Einsatz, wenn die per Infrarot gemessene Oberflächentemperatur über oder unter dem Grenzwert liegt und sich die Kerntemperaturmessung zur Kontrolle anbietet. Nach der Messung ist der Einstechfühler sicher am Gerät verstaut. Einfach in der Nutzung, schnell im Einsatz, praktisch im Alltag Das Gerät aktiviert sich, sobald der Einstechfühler ausgeklappt wird. Die Infrarotmessung startet sofort auf Knopfdruck. Auf dem großen Display sind die Messergebnisse sehr gut ablesbar, die wenigen Tasten sind selbsterklärend und können problemlos ohne große Einweisung bedient werden. Ein weiterer Praxisvorteil: Das Einstech-Infrarot-Thermometer ist wasserdicht (IP65). Anwendungsmöglichkeiten Ob Annahme, Lagerung oder Transport von Lebensmitteln – die Einhaltung der Kühlkette ist oberste Pflicht. Zur Kontrolle der vorgeschriebenen Temperaturgrenzwerte ist das Einstech-Infrarot-Thermometer testo 104-IR ideal, ganz gleich, an welchem Punkt der Kühlkette Sie testen. Wie alle Testo-Temperaturmessgeräte für den Lebensmittelbereich ist auch das testo 104-IR nach EN 13485 geprüft und HACCP konform.

Zusätzliche Informationen

Art.-Nr.	TO-0067
Hersteller (Marke)	Testo
Transporttemperatur	Raumtemperatur

