neoLab Migge GmbH
Rischerstr. 7-9
69123 Heidelberg
Deutschland

+49 (0)6221 / 8442-44
https://www.neolab.de

Umsatzsteuer-
Identifikationsnummer:
DE 143 450 657

Testo® 105 - Einstechthermometer

Artikelbilder

Beschreibung

Mit dem Einstechthermometer testo 105 erfassen Sie zuverlässig die Kerntemperatur von halbfesten Medien: Fleisch, Käse; Gelees. Die im Lieferumfang enthaltene Standardmessspitze für Tauch- und Einstechmessungen dringt problemlos in solche Lebensmittel ein. Mit der optionalen Messspitze für Gefriergut testen Sie auch tiefgekühlte Waren auf die vorgeschriebenen Temperaturgrenzwerte. Selbstverständlich ist das Einstechthermometer auch für die Temperaturmessung flüssiger Medien geeignet. In diesem Fall leistet auch die zusätzlich erhältliche lange Messspitze (200 mm) sehr gute Dienste. Das Einstechthermometer testo 105 – ein absoluter Praxis-Profi Die praktische Einhandbedienung, kompakte Größe und das beleuchtete Display erleichtern die Arbeit im Praxisalltag. Ein akustischer sowie ein optischer Alarm warnen zuverlässig vor Unter-/ Überschreitung der frei einstellbaren Grenzwerte. Eine Gürtel- und Wandhalterung sorgt für sichere Aufbewahrung – auch unterwegs: Das Einstechthermometer ist jederzeit griffbereit. Gut zu wissen: Dank wasserabweisender Oberfläche kann das Einstechthermometer auch unter fließendem Wasser gereinigt werden – besonders hygienisch gemäß Schutzklasse IP65. Das testo 105 ist wie alle Testo-Temperaturmessgeräte für den Lebensmittelbereich nach EN 13485 geprüft und durch HACCP International zertifiziert. Anwendungsbereiche für das Einstechthermometer testo 105 Je nachdem, welche Messspitze zum Einsatz kommt, eignet sich das Einstechthermometer testo 105 für den umfassenden Einsatz in der Lebensmittelproduktion, Wareneingangskontrolle, Gastronomie und Großküche sowie im Kühlhaus und Supermarkt.

Zusätzliche Informationen

Art.-Nr.	TO-0118
Hersteller (Marke)	Testo
VGKL Nummer	100941051