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 Set - Einhand-Thermometer

Artikelbilder

Beschreibung

Ob Lebensmittelproduktion, Wareneingangskontrolle, Gastronomie, Großküche; Kühlhaus oder Supermarkt: Wenn Sie Stichprobenmessungen in halbfesten Waren, in Gefriergut und in Flüssigkeiten durchführen; ist dieses Set ideal. Das robuste Einhandthermometer testo 105 lässt sich mühelos mit den aufsteckbaren Messspitzen kombinieren – so sind Sie optimal für Ihre Messaufgabe gerüstet: Standard-Messspitze – für Messungen in halbfesten Medien. Die Messspitze dringt problemlos in Fleisch, Käse oder Gelees ein und erfasst zuverlässig die Kerntemperatur Gefriergut-Messspitze – für Messungen in Gefrorenem. Mit dieser Messspitze testen Sie auch tiefgekühlte Waren auf vorgeschriebene Temperaturgrenzwerte Lange Messspitze – aufgrund der langen Bauform eignet sie sich besonders für Temperaturmessungen in flüssigen Medien Im robusten Aluminiumkoffer wird das gesamte Equipment bequem und sicher transportiert. Die Gürtel- und Wandhalterung sorgt für sichere Aufbewahrung des Einstechthermometers unterwegs. So ist es jederzeit griffbereit! 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. Gut zu wissen: Dank wasserabweisender Oberfläche kann das Einstechthermometer auch unter fließendem Wasser gereinigt werden – besonders hygienisch gemäß Schutzklasse IP65. Das testo 105 ist für den Lebensmittelbereich nach EN 13485 geprüft und durch HACCP International zertifiziert.

Zusätzliche Informationen

Art.-Nr.	TO-0537
Hersteller (Marke)	Testo