



Testo® 826-T4 - Einstech-Infrarot-Thermometer

Artikelbilder



Beschreibung

Im Warenein- und -ausgang, aber auch im Bereich der Lebensmittel-Produktion sind Temperaturkontrollen von Waren und Warenpaletten vorgeschrieben. Mit dem Einstech-Infrarot-Thermometer testo 826-T4 haben Sie ein HACCP-konformes und EN 13485 zertifiziertes Messgerät zur Hand, mit dem Sie die HACCP-Vorschriften spielend erfüllen. Das leistet das Einstech-Infrarot-Thermometer Besonders bei der Lebensmittelkontrolle im Wareneingang sind Sie auf schnelle und präzise Messergebnisse angewiesen. Das schlanke testo 826-T4 leistet beides und noch mehr! Überzeugen Sie sich hier von den Vorteilen des HACCP-Thermometers: Schnelle und präzise Messergebnisse: Mit 2 Messungen pro Sekunde scannen Sie per Infrarot-Messung besonders schnell die Oberflächentemperatur Ihrer Waren. Und das mit einer hervorragenden Auflösung von 0,1 °C. Sollten vorgegebene Grenzwerte erreicht oder überschritten sein, erhalten Sie mit dem fest montierten Einstechfühler absolute Gewissheit. Denn dieser ermöglicht eine präzise Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels, zum Beispiel von Joghurt, Käse; Fleisch, etc. Temperatur-Grenzwerte im Blick: Sie definieren bis zu zwei Alarm-Grenzwerte und werden vom HACCP-Thermometer über ein optisches und akustisches Alarmsignal informiert, sobald die vorgegebenen Grenzwerte über- oder unterschritten sind. So müssen Sie nicht permanent auf das Display schauen und haben dennoch die Temperatur im Blick Min-/Max-Wert-Anzeige und Hold-Funktion: In der Min-/Max-Anzeige werden die höchsten und niedrigsten Werte der letzten Messung angezeigt. Das ermöglicht eine sichere Kontrolle der Warentemperatur. Mit der Hold-Taste halten Sie den zuletzt gemessenen Temperaturwert auf dem Display fest 6:1-Optik und 1-Punkt-Laser-Messfleckmarkierung: Bei der Infrarot-Messung markiert der 1-Punkt-Laser den Mittelpunkt des Messobjekts. Mit seiner 6:1-Optik eignet sich das Infrarot-Thermometer für Messungen auf kürzere und mittlere Distanzen. In jeder Hinsicht HACCP: Das Einstech-Infrarot-Thermometer ist HACCP-konform und gemäß EN 13485 zertifiziert. Es eignet sich somit perfekt für den Lebensmittel-Bereich Praktisches Zubehör inklusive: testo 826-T4 ist mit der robusten und gemäß Schutzklasse IP67 wasserdichten Schutzhülle TopSafe ausgestattet. Bei Bedarf können Sie die Hülle TopSafe in der Spülmaschine reinigen. Dank mitgeliefertem Gefriergut-Vorbohrer messen Sie die Kerntemperatur selbst in gefrorenen Lebensmitteln. Eine sichere Aufbewahrung des HACCP-Thermometers wird durch die Wand-/Gürtelhalterung und die Fühler-Schutzkappe für den Einstechfühler ermöglicht

Zusätzliche Informationen

Art.-Nr.	TO-0152
Hersteller (Marke)	Testo
VGKL Nummer	100948284

