Deutschland



Testo® 831 - Infrarot-Thermometer

Artikelbilder

neoLab



Beschreibung

So einfach war die Temperaturkontrolle von Lebensmitteln noch nie: Mit dem Infrarot-Thermometer testo 831 erfassen Sie die Oberflächentemperatur einzelner Produkte und kompletter Produktpaletten in Sekundenschnelle und mit hoher Präzision. Das Infrarot-Thermometer testo 831 in Aktion Design, Technik und Ausstattung machen dieses Infrarot-Thermometer testo 831 zum optimalen Werkzeug für die Lebensmittelbranche. Profitieren Sie von einfachem Handling, zeitsparender Messung und den zuverlässigen Ergebnissen, die das Infrarot-Thermometer liefert. Praktische Pistolenform: einfache Einhandbedienung und schneller Scan per Zeigefinger-Auslöser Sekundenschnelles Messen geradezu im Vorbeigehen: Mit zwei Messungen pro Sekunde ist eine extrem schnelle Temperaturerfassung möglich; ebenso wie das Multiscanning kompletter Warenpaletten oder Kühlregalen Präzise Temperaturmessung auch bei größeren Distanzen: Dank 30:1-Optik messen Sie auch auf größere Distanz präzise. Bei einer Distanz von einem Meter beträgt der Messfleckdurchmesser nur 3,6 cm - so können Sie die Temperatur selbst kleinerer Produkte die Joghurtbecher messen "Vorbeischießen" unmöglich: Die 2-Punkt-Laser-Messfleckmarkierung zeigt durch die beiden roten Laserpunkte, auf welches Objekt Sie gerade zielen. Die beiden roten Laserpunkte markieren den Durchmesser des Messkreises, in dem die Oberflächentemperatur gemessen wird Alarm- und Min-/Max-Wert-Funktion: Selbst bei der sekundenschnellen Temperaturmessung entgeht Ihnen nichts. Sie bestimmen selbst bis zu zwei Alarmgrenzwerte – bei Grenzwertüberschreitung ertönt ein optisches und akustisches Alarmsignal. Zusätzliche praktische Features bietet das Temperaturmessgerät mit der Hold-Funktion und der Anzeige von Min- und Max-Werten zur Grenzwertkontrolle Gürtelhalter inklusive: Optimal zur Aufbewahrung des Infrarot-Thermometers testo 831 ist die Hülle inklusive Gürtelhalter. Damit können Sie das testo 831 am Gürtel befestigen und haben es zur Messung immer griffbereit Großer Messbereich: -30 °C (Gefriergut) bis +210 °C (Heißtheke) HACCP zertifiziert: Das Infrarot-Thermometer ist HACCP zertifiziert und eignet sich perfekt für den Lebensmittel-Bereich Auch als Set erhältlich: Wenn Sie zusätzlich die Kerntemperatur überprüfen möchten; können Sie das Infrarot-Thermometer testo 831 im preiswerten Set mit dem Einstichthermometer testo 106 bestellen

Zusätzliche Informationen

ArtNr.	TO-0105
Hersteller (Marke)	Testo

