

Thermomtre sonde alimentaire ThermoLite



Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

Thermomtre lecture instantane ThermaLite pour les applications quotidiennes de l'alimentation et de la restauration.

Lectures rapides et prcises

Haute prcision avec une large plage de temprature

Fonction CalCheck 0,0 C

Certificat dtalonnage traable gratuit

tanche selon

[IP66](#)

Protection des produits

[Polygiene BioMaster](#)

Conforme la norme europenne EN 13485

Idal pour la conformit HACCP, le ThermaLite est un thermomtre de poche simple et prcis.

Le ThermaLite a une longue dure de vie de la batterie de 2 000 heures. Il steindra automatiquement au bout de 10 minutes pour maximiser la dure de vie de la batterie et indiquer quand la batterie est faible. Si ncessaire, cette sonde de thermomtre alimentaire a la possibilit de basculer facilement entre C / F.

La sonde alimentaire en acier inoxydable pointe rduite assure des lectures prcises. Et avec un diamtre de seulement 2 mm, vous verrez peine o lembout doseur a t insr.

Le thermomtre est fourni avec un couvercle de sonde de protection pour garantir sa scurit pendant le stockage.

Spcifications

Specifications

Product Code	XE-4203-001
Accuracy	+/-0.5 °C (-10 to 100 °C), +/-2.5 °C (200 to 300 °C) otherwise +/-1.5 °C
Resolution	0.1°C / F
Battery	3 volt CR2032 lithium coin cell
Colour	White
Dimensions	22 x 36.3 x 223 mm
Display Type	25 x 23.5 mm LCD
Max. Temperature	300°C

Min. Temperature	-40°C
Weight	67 Grams including probe cover
Power Consumption	2000 hour battery life
Sensor Type	Thermistor
Standards Met	IP66
Accessories	FREE traceable calibration certificate
Construction	ABS plastic includes Biomaster product protection
Guarantee	1 year
Important Information	Please note that certificates supplied do not display an expiry date. They state the date the item was manufactured. The frequency of recalibration is determined by each customer's specific application requirements and internal quality procedures.