

FICHE TECHNIQUE - THERMOMETRE DE CUVE TC16



CASEARTECH - CSKD16

Le CASEARTECH est un thermomètre numérique conçu et construit pour une utilisation dans l'industrie laitière.

Le corps du thermomètre est constitué d'un bloc de matière plastique adaptée à un usage alimentaire et traité individuellement pour le rendre robuste et fiable, même en cas de chocs et de chutes accidentels. Le système de fermeture à pression garantit le degré d'étanchéité IP65 et se compose d'un boîtier en acier inoxydable poli couplé à une façade en polyester.

La tige est entièrement en acier inoxydable 316 avec une pointe effilée, où se trouve le capteur, de manière à obtenir une réponse rapide au changement de température avec le moins d'erreur possible.

Le thermomètre CASEARTECH est garanti précis au dixième de degré.

Principalement utilisé pour le caillé de fromages à pâte dure, environ 50°C, il peut également être utilisé pour les traitements à des températures plus élevées grâce à la fonction d'étalonnage qui s'appelle "offset".

Cette opération permet de calibrer le thermomètre de manière simple et précise pour avoir toujours une lecture parfaite.

L'électronique est alimentée par deux piles alcalines AAA 1,5V dont l'autonomie est garantie 12 mois, gardant le thermomètre toujours en fonction. Le grand écran LCD permet la lecture même en présence de vapeur directe.

Disponible en degrés centigrades et en degrés Réaumur.

APPLICATIONS

- SECTEUR LAITIER
- SECTEUR ALIMENTAIRE
- EAU

CARACTERISTIQUES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Domaine de lecture -40+140°C
- Précision $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ pour le range entier de température (calibrable)
- Lecture de la température toutes les 2 secondes
- Résolution de lecture 0,1°C
- Degré de protection et d'étanchéité IP65
- Disque interne transparent incassable
- Alimentation: 2 piles alcalines AAA 1,5V
- Durée de la batterie: 12 mois environ
- Dimension du boîtier: 110x45mm
- Dimension de la sonde: 12x600mm
- Poids sans emballage: 1,10 kg