



Termómetro Pinchacarne con funda protectora

Termómetro de inmersión/penetración para medir la temperatura de carnes, sustancias blandas o en polvo y líquidos. Tecnología sencilla, confiable y al mejor precio del mercado.

CARACTERISTICAS DESTACADAS

- Mediciones en sistemas de calefacción o aire acondicionado.
- Termómetro de penetración para carnes, quesos y otros productos alimenticios.
- Termómetro de inmersión para laboratorios.

DESCRIPCION TECNICA

Medidas Aprox .120mm x Ø 4mm

Rango -50°C a 150°C

Exactitud ± 1°C (-20° a +120°C)
± 2°C (resto del rango)

Resolución 0,1°C (-20° a +150°C)
1,0°C (resto del rango)



ELECTRONICA INDUSTRIAL
AUTOMATIZACION
CONTROL
INSTRUMENTACION