

Pirometr HACCP ze zintegrowaną sondą penetracyjną

testo 104-IR BT

Miernik do bezkontaktowego pomiaru temperatury powierzchni i wewnątrz produktów spożywczych z intuicyjną obsługą, w tym wygodną dokumentacją za pośrednictwem aplikacji testo Smart App

Możliwość wykonywania pomiarów z aplikacją mobilną lub za pomocą samego termometru.

Aplikacja mobilna testo Smart App wspiera użytkownika w pomiarach punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych (CP/CCP) i zapewnia precyzyjną, cyfrową dokumentację.

Możliwość eksportowania danych w formacie CSV lub tworzenia raportów PDF (w tym funkcja elektronicznego podpisu i komentarza).



Termometr penetracyjny testo 104-IR BT ze zintegrowanym czujnikiem podczerwieni jest wielofunkcyjnym przyrządem pomiarowym do szybkich i niezawodnych kontroli temperatury podczas codziennej pracy zgodnie z wytycznymi HACCP. Połączenie z aplikacją testo Smart App sprawia, że cyfrowa dokumentacja, a zwłaszcza punktów i krytycznych punktów kontrolnych (CP/CCP) jest łatwiejsze niż kiedykolwiek

Testo 104-IR BT umożliwia bezdotkowy pomiar temperatury powierzchni, a także wewnątrz produktów spożywczych. Wszystkie wartości pomiarowe są automatycznie przesyłane do aplikacji testo Smart App przez Bluetooth.

Kompaktowa sonda penetracyjna jest bezpiecznie schowana w obudowie i aktywuje się automatycznie po jej rozłożeniu. Obsługa testo 104-IR BT jest prosta i intuicyjna.

Dzięki swojej funkcjonalności i łatwości obsługi, testo 104-IR BT umożliwia wydajny i precyzyjny pomiar temperatury bez czasochłonnych procesów lub kompromisów. Dzięki temu przyrządowi masz pełną kontrolę nad wszystkimi pomiarami temperatury w sektorze spożywczym i możesz zapewnić najwyższą jakość swoich produktów.



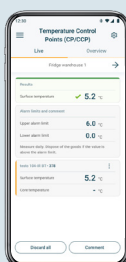
Dane techniczne/ akcesoria

testo 104-IR BT

testo 104-IR BT - pirometr ze zintegrowaną sondą penetracyjną z Bluetooth, baterie, instrukcja obsługi oraz potokół kalibracyjny.



Nr kat. 0560 1045 60



Aplikacja mobilna testo Smart App

- **WYDAJNOŚĆ:** Szybka, bezbłędna i kompletna dokumentacja wszystkich wyników pomiarowych
- **WIARYGODNOŚĆ:** Przechowywanie wartości pomiarowych z precyzyjną identyfikowalnością w określonych okresach i profesjonalne raportowanie w formacie pdf.
- **INTUICYJNOŚĆ:** Intuicyjna i prosta obsługa, również dla mniej doświadczonego personelu



Pobierz aplikację testo Smart App już teraz i korzystaj ze wszystkich jej zalet!



Zestaw

Zestaw do pomiaru temperatury i jakości oleju spożywczego



Nr kat.

0563 0102

Sondy penetracyjne

Typ czujnika	NTC
Zakres pomiarowy	-50 do +250 °C
Rozdzielczość	0.1 °C/°F/°R
Dokładność ±1 cyfra	±1.0 °C (-50 do -30.1 °C) ±0.5 °C (-30 do +99.9 °C) ±1 % mierz. wart. (+100 do +250 °C)
t99	10 s (mierzone w cieczy)
Częstotliwość pomiaru	0.5 s

Pomiar na podczerwień

Optyka	10:1 + średnica soczewki (12 mm)
Zakres spektralny	8 do 14 µm
Celownik laserowy	2 -punktowy celownik laserowy
Moc / długość fali	< 1mW / 650nm
Klasa / norma	2 / DIN EN 60825-1:2007
Zakres pomiarowy	-30 do +250 °C
Rozdzielczość	0.1 °C/°F/°R
Dokładność ± 1 cyfra	±2.5 °C (-30.0 do -20.1 °C) ±2.0 °C (-20.0 do -0.1 °C) ± 1.5 °C lub ±1.5% mierz. wart. (+0.0 do +250.0 °C)
Częstotliwość pomiaru	0.5 s

Ogólne dane techniczne

Aplikacja mobilna (Android/iOS)	Możliwość wykonywania pomiarów z aplikacją mobilną lub za pomocą samego termometru.
Zatwierdzenia	EN 13485, HACCP, NSF
Temperatura pracy	-20 do +50 °C
Temperatura składowania	-30 do +50 °C (bez baterii do +70 °C)
Typ baterii	2 x AAA
Obudowa	ABS/TPE/PC i odlew cynkowy/stal nierdzewna
Klasa ochrony	IP65
Wymiary	281 x 48 x 21 mm (sonda rozłożona) 178 x 48 x 21 mm (sonda złożona)
Waga	207g (w tym baterie)