



Timer elettronico con memoria

Timer 3 funzioni: Orologio/Cronometro.
Timer 23 ore 59 min 59 sec.
Dotato di calamita

Codice

KRTCS14



Termometro da incasso con sonda

Ideale per controllo in vetrine frigorifere, refrigeratori e altri sistemi di raffreddamento del settore alimentare.

Caratteristiche

- Doppia scala: °C/°F. Precisione: ±1° C.
- Termometro: Massima/minima interna esterna.
- Funzioni: allarme programmabile sonoro. Cavo 100cm
- Range temperatura -50°C +70°C

Codice

KRDT51



Mini intelligent logger

Data logger temperatura con grado di protezione IP65 a 1 canale con sensore interno e display multifunzione per la visualizzazione di: valore corrente e valore minimo, massimo e medio della temperatura, tempo trascorso dal logger fuori dalle soglie impostate. Marcatura di un evento sul logger tramite pulsante Start.

Mini intelligent logger con sonda esterna

iMINI Plus PDF Sonda esterna. Data logger temperatura con grado di protezione IP65 a 1 canale con sonda esterna in acciaio a punta Ø 4 mm L=80 mm con 1m di cavo. Display multifunzione per la visualizzazione di: valore corrente e valore minimo, massimo e medio della temperatura, tempo trascorso dal logger fuori dalle soglie impostate. Marcatura di un evento sul logger tramite pulsante Start.

Caratteristiche

- Campo di lavoro da -40... +70° C.
- Risoluzione 0,1° C.
- Accuratezza ±0,3° C (-10... +70° C), ±0,5° C (-40... -10° C).
- Capacità di memorizzare 8.048 misure (intervallo 5 sec... 18 ore).
- Batteria interna (autonomia 2 anni) sostituibile.
- Partenza con pulsante START con opzione di partenza ritardata.
- Pulsante STOP attivabile via software per fermare manualmente la registrazione.
- Presa Mini USB per collegamento a PC.
- Fornito completo di cavo USB e software Escort Console Lite scaricabile dal sito.

Codice

KR983

KR993



Tester per la qualità dell'olio di frittura

L'usura dell'olio di cottura si misura anche attraverso la misura dei TMP (Total Polar Materials). Un prodotto che viene fritto in olio esausto assorbe una gran quantità di grasso, forma più rapidamente una crosta scura e si asciuga al suo interno. Gli alimenti fritti risultano così essere di qualità inferiore e possono inoltre contenere sostanze nocive per la salute. Usando testo 270 ottenete un triplice vantaggio:

1. Controllate rapidamente l'usura per non incorrere in sanzioni
2. Risparmiate fino al 20% i costi per l'olio di cottura, sapendo esattamente quando sostituirlo
3. Assicurate ai clienti alimenti fritti alla perfezione.

Caratteristiche

- Campo di misura TPM: 0,5 ... 40,0%
- Campo di misura Temperatura: +40 ... +200 °C
- Tipo batteria 2 x AA
- Durata batteria: 500 misure
- Misura direttamente nella friggitrice
- Il sensore è rivestito in metallo anti-urto, facile da pulire
- Rapida visualizzazione delle misure in % TPM
- Con 2 valori limite selezionabili liberamente
- Allarme ottico a semaforo
- Conforme: CE 2004/108/EC, HACCP"

Codice

TE05632750