

Infrarot-Thermometer D5500



Beschreibung

Das Infrarot-Thermometer mit Digitalanzeige und integriertem Laserpointer ermöglicht eine unkomplizierte Kontrolle von Oberflächentemperaturen. Es eignet sich besonders für die Überprüfung der Kühlkette bei Frisch- und Tiefkühlprodukten sowie für den Einsatz am Buffet oder in der Speisenausgabe.

Features

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Ausführung: | Digital |
| • Größe Anzeigenfeld: | B 24 x H 23 mm |
| • Mit Temperaturfühler: | Nein |
| • Ausgelegt für: | Oberflächentemperaturmessungen (Infrarot)
Temperaturüberwachung bei Transport und Lagerung |
| • Farbe: | Orange
Schwarz |
| • Temperaturbereich: | -50 °C bis 550 °C |
| • Einheit(en) Temperaturmessung: | °C
°F |
| • Batterie: | 2 x AAA 1,5 V |
| • Einsatzbereich: | Großküchen
Kühlräume
Kühlzellen
Tiefkühlzellen
Oberflächentemperaturen |



- ▶ Temperaturbereich:
 - ✓ -50 °C bis 550 °C
 - ✓ -58 °F bis 1022 °F



- ▶ Ausführung digital
 - ✓ Mit Laserpointer für zielgenaue Messungen
 - ✓ Display beleuchtet



▶ Weiter auf der nächsten Seite

Infrarot-Thermometer D5500

- Eigenschaften:
 - Automatisches Ausschalten nach ca. 15 Minuten
 - Temperaturbereich auch in Fahrenheit
 - Mit Aufhängevorrichtung
 - Mit Laserpointer für zielgenaue Messungen
 -
- Inklusive:
 - Batterien
- Nicht im Lieferumfang enthalten:
 - Kunststoff
- Material:
 -
- Wichtiger Hinweis:
 -
- Maße:
 - B 40 x T 90 x H 160 mm
- Gewicht:
 - 0,13 kg

