

Elma 612A Food – IR-termometer til Industri og matvarebransjen



Elma 612A - det ideelle infrarøde termometeret til alle formål. Med de skjerpede kravene til egenkontroll i matvarebransjen, er det nødvendig å ha et godt termometer. Med sin ergonomiske utforming, er instrumentet utrolig enkelt å bruke.

Selve avlesningen på instrumentet foregår på et lettleseelig belyst display. På denne måten blir avlesningen av temperaturen meget enkel. Skjermen "fryser" verdien etter målingen, hvilket minsker faren for feilmålinger.

Elma 612A har en nøyaktighet på $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$, og lasersikte til indikering av måleområdet sentrum. Instrumentet har et måleområde fra -35°C til $+275^{\circ}\text{C}$, noe som gjør det mulig å måle på stort sett alle matvarer. Elma 612A leveres komplett med batteri og brukerveiledning.

Tekniske Data:

Måleområde :	$-35 \dots +275^{\circ}\text{C}$
Nøyaktighet :	$\pm 1^{\circ}\text{C}$ mellom $0..65^{\circ}\text{C}$
Oppløsning :	$0,1^{\circ}\text{C}$
Optikk :	6:1
Emisjonsfaktor :	0,97 (fast)
Responstid :	150 ms
Batteri :	9 Volt 6LR61
Batterilevetid :	Ca 12 timer
Mål :	186x45x38 mm
Vekt :	190 g

Tilbehør

EAN	EL.NR	Produkt
200302	200302	Kalibrering av IR termometer 6 pkt.
200304	200304	Kalibrering av IR termometer 2 punkter