

testo 106 - le thermomètre rapide pour des mesures à coeur

Dans le domaine de l'agroalimentaire, les mesures de températures peuvent se faire de manière différente: soit en surface, soit à coeur des aliments.

Pour cela, Testo a développé toute une gamme de thermomètres en fonction des applications:

- testo 105: thermomètre de pénétration et manipulable d'une seule main
- testo 105-2: thermomètre robuste pour aliments congelés
- stick de contact: mini-thermomètre de surface à prix attractif
- testo 905-T1: stick de température
- testo 926: thermomètre multifonctions pour des mesures journalières
- ...

Tous ces appareils sont présents et répondent tous à vos besoins: relever des températures de manière fiable et efficace.

testo 106

Le thermomètre testo 106 convient pour les contrôles de température rapides et simples dans tous les domaines, par ex. dans la gastronomie, l'hôtellerie, les grandes cuisines, les supermarchés, ... Très maniable et toujours à portée de main, ce petit appareil de mesure se loge dans chaque poche. Grâce à sa pointe de mesure fine et robuste, il convient également pour les denrées alimentaires de plus petites dimensions.

testo 106-T1

Thermomètre à coeur avec capot de protection de la pointe de mesure et pile

Réf. 0560 1061



Étanche avec l'étui de protection TopSafe, lavable au lave-vaisselle



Contrôle rapide de la température à coeur à l'aide de pointe de mesure fine et robuste



testo 106-T2 avec alarme acoustique lors des dépassements de valeurs limites inférieures et supérieures



Dans la livraison:

- 1 TopSafe
- 2 Capuchon de protection
- 3 Clip de fixation pratique
- 4 Foret pour surgelés





Accessoires	Réf.
Perceuse pour produits congelés, enfichable sur clip de fixation	0554 0826
TopSafe (étui de protection), étui de protection étanche à l'eau et résistant au lave-vaisselle (IP67)	0516 8265
Clip de fixation avec capuchon de protection	0554 0825
Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/immersion, pt d'étalonnage +60 °C	200520 0063
Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/pénétration, pt d'étalonnage -18 °C	200520 0061
Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/d'immersion, pt d'étalonnage 0°C	200520 0062
Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/immersion, pts d'étalonnage -18°C; 0°C	200520 0041
Certificat d'étalonnage ISO en temp., pour sonde d'ambiance/d'immersion, pts d'étalonnage -8°C; 0°C; +40°C	0520 0181



Petit et pratique, toujours à portée de main



Contrôle de la température de cuisson correcte pour les denrées sensibles, par ex. le poisson



Set testo 106-T1

Thermomètre pour mesures à coeur, avec TopSafe (étui de protection étanche, IP 67), clip de fixation avec capuchon de protection et pile

Réf. 0563 1061

Set testo 106-T2 avec alarme

Thermomètre pour mesures à coeur avec alarme, avec TopSafe (étui de protect* IP 67), clip de fixation avec capuchon de protect* et pile

Réf. 0563 1062

Caractérist. techniques

Etendue	-50 ... +230 °C	
Précision	±1% v.m. (+100 ... +230 °C)	±1 °C (-50 ... -30.1 °C)
	±1 Digit	
	±0.5 °C (-30 ... +99.9 °C)	
Résolution	0.1 °C	Autonomie 250 h
Temp. utilis.	-20 ... +50 °C	Dimensions 215 x 34 x 19 mm
Temp. de stock.	-40 ... +70 °C	Poids 80 g

Thermomètre robuste avec sondes interchangeables

testo 105

Thermomètre robuste avec sondes interchangeables pour des contrôles de température dans des frigos, des entrepôts, ...

- 2 valeurs limites réglables, alarme visuelle et sonore
- Ecran rétro-éclairé
- Reconnaissance sonore
- Affichage 2 lignes
- Etanche (IP 65) et robuste

testo 105

Thermomètre de pénétration à tête de mesure standard, avec pile

Réf. 0563 1051

Caractérist. techniques

Capteur	CTN
Etendue	-50 ... +275 °C
Précision	±0.5 °C (-20 ... +100 °C)
±1 Digit	±1 °C (-50 ... -20.1 °C)
	±1 % (+100.1 ... +275 °C)
Résolution	0.1 °C
Temp. de stock.	-40 ... +70 °C
Temp. utilis.	-20 ... +50 °C
Protection	IP65
Dimensions	145 x 38 x 195 mm
Poids	139 g

Accessoires

Tête de sonde standard, long. 100 mm

Réf. 0613 1051

Pointe de sonde pour aliments congelés, long. 90 mm

Réf. 0613 1052

Tête de sonde, long. 200 mm

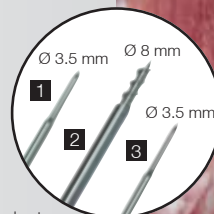
Réf. 0613 1053

Mallette alu pour thermomètre testo 105 et accessoires

Réf. 0554 1051

Certificat d'étalonnage ISO en température, pour sonde d'ambiance/immersion, pts d'étalonnage -18°C; 0°C

Réf. 200520 0041



- 1 Pointe de sonde standard 100 mm
- 2 Pointe de sonde pour aliments congelés 90 mm
- 3 Long. pointe de sonde 200 mm



Pointes de sonde facilement interchangeables



Détermination de la température à coeur lors de la livraison de viande fraîche



Mallette complète

Thermomètre de pénétration avec pointe de sonde standard, pointe de sonde pour aliments congelés, pointe de sonde plus longue et fixation murale et/ou ceinture dans mallette alu

Réf. 0563 1052