



Be sure.

Recherche

0



Panier

Page d'accueil > testo 103

testo 103 -
Thermomètre de pénétration

Réf. 0560 0103



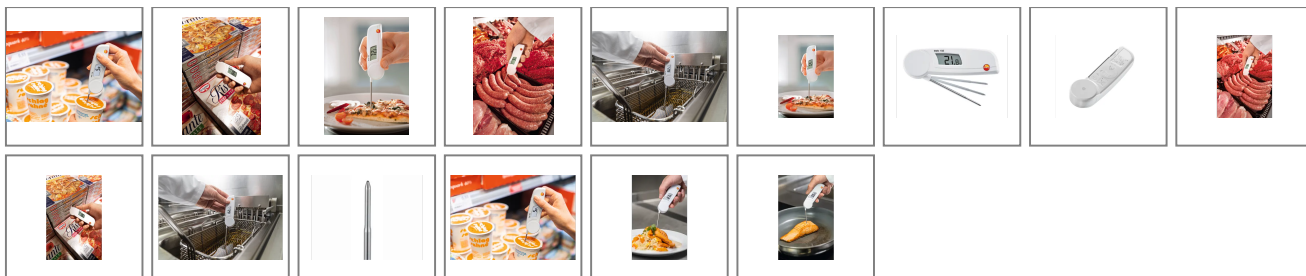
Contact



TOP



+32 2 808 45 45



€ 55,00

avec TVA, Bebat et Recupel € 66,55

- 1 +



Ajouter au panier

Informations sur les livraisons et les délais de livraison

délai de livraison : 2-3 jours ouvrables

+32 2 808 45 45

Demande

- ✓ Idéal pour les denrées alimentaires : conforme HACCP et certifié selon la norme EN 13485
- ✓ Protégé contre les projections d'eau selon l'indice de protection IP 55
- ✓ Mécanisme pliable pratique – rapidement prêt à mesurer, rapidement rangé dans n'importe quelle poche de chemise ou de pantalon
- ✓ Technique simple et précise

Le thermomètre de pénétration testo 103 est le plus petit thermomètre pliable de sa classe – convenant parfaitement pour les échantillons de denrées alimentaires.

Détails

Description du produit

Avec une longueur de seulement 11 cm le thermomètre de pénétration testo 103 est le plus petit thermomètre n et, une fois plié, peut se ranger n'importe quelle poche ilisé à tout moment.



Contact

Thermometre de penetration testo 103 – Idéal pour les contrôles

TOP



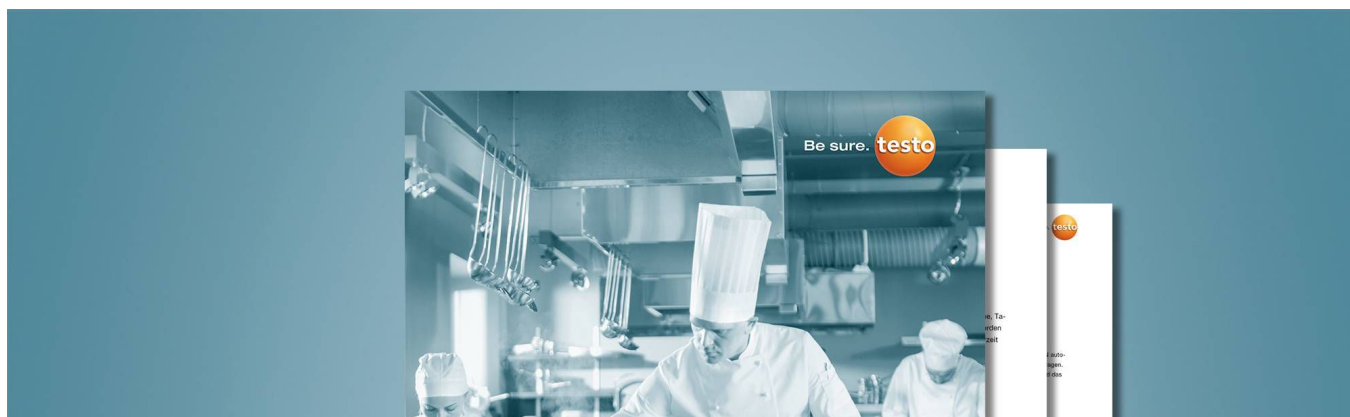
+32 2 808 45 45

Que ce soit pour la réception de marchandises, dans les stocks, en laboratoire, dans le secteur de la gastronomie ou au supermarché : le thermomètre de pénétration testo 103 est utilisé partout où des denrées alimentaires sont vendues, stockées et manipulées – et où des contrôles de température garantissent la qualité et l'hygiène. Avec sa pointe de mesure particulièrement fine et robuste, le thermomètre de pénétration convient idéalement pour les échantillons de produits liquides et tendres, son trou de pénétration restant extrêmement petit. Dès un angle d'ouverture de 30°, le testo 103 enregistre la température à cœur des denrées alimentaires de manière fiable. Pratique au quotidien car un angle de mesure de 180° n'est pas toujours possible dans les stocks, cartons et étals.

Après la mesure, la sonde peut aisément être repliée et conservée en toute sécurité dans la poche d'une chemise ou du pantalon jusqu'à la mesure suivante. Le thermomètre de pénétration testo 103 est conforme HACCP et certifié selon la norme EN 13485. Il convient donc parfaitement pour le secteur agro-alimentaire. Il est en outre protégé contre les projections d'eau selon l'indice de protection IP 55.

Contenu de la livraison

Thermomètre de pénétration testo 103 avec sonde de température pliable, mode d'emploi, protocole d'étalonnage, piles.



Détails Données techniques Téléchargements



Guide d'application



Contact



+32 2 808 45 45

TOP

Température - CTN

Étendue de mesure	-30 à +220 °C
Précision	±0,5 °C (-30 à +99,9 °C) ±1,0 % v.m. (+100 à +220 °C)
Résolution	0,1 °C
Temps de réponse	t ₉₉ = 10 s (Mesures en eau non stagnante)

Données techniques générales

Poids	46 g (y compris la batterie)
Dimensions	189 X 35 X 19 mm (sonde sortie) 115 X 35 X 19 mm (sonde repliée)
Température de service	-20 {#0} à +60 °C
Matériau du produit / du boîtier	Plastique (ABS)
Indice de protection	IP 55
Couleur du produit	blanc
Longueur du tube de sonde	75 mm
Longueur de la pointe du tube de sonde	22 mm
Diamètre du tube de sonde	3 mm



Contact

tube de sonde

TOP



+32 2 808 45 45

)°) / Arrêt automatique après 60 min.

Données techniques générales

Arrêt	
Cadence de mesure	0,5 s
Normes	EN 13485
Type de pile	2 piles boutons (lithium, CR 2032)
Autonomie	300 h (à +25 °C))
Type d'écran	LCD (Liquid Crystal Display)
Taille de l'écran	une ligne TC de type K
Eclairage de l'écran	sans éclairage
Température de stockage	-30 à +70 °C

Téléchargements

Brochures produit



[Documentaion testo 103 \(application/pdf, 211 KB\)](#)



[Declaration of Conformity according to Reg. \(EU\) 1935/2004 \(application/pdf, 109 KB\)](#)

Modes d'emploi



[Mode d'emploi testo 103 \(PDF, 76 kB\)](#)



Contact

TOP



+32 2 808 45 45

- Mesure des émissions
- CO₂, CO, lumière, son, vitesse de rotation
- Enregistreurs de données
- Appareils électriques
- Mesure de l'humidité
- Huile de friture et valeur pH
- Mesure de la pression
- Mesure des écoulements
- Mesure de la température
- Caméras thermiques
- Smart Probes
- Chauffage, Ventilation, Climatisation, Réfrigération
- Agroalimentaire
- Pharma et santé
- Autres secteurs
- Enregistrement de produit
- Service clientèle
- Téléchargement
- Base de données de savoir
- Dictionnaire du compteur testo
- Étalonnage et validation
- A propos de Testo

Contact

Testo NV/SA
Industrielaan 19
1740 Ternat
Belgium
[+32 \(0\)2 582 03 61](tel:+3225820361)
info@testo.be



© 2023 Testo SE & Co. KGaA

[Mentions légales](#) | [Conditions générales de vente](#) |
[Règlement sur le respect de la vie privée](#) | [Paramètres des cookies](#)



Contact



+32 2 808 45 45

TOP