

Appareil de mesure de la température

Gamme de produits testo 108 –
pour des mesures rapides, aisées
et précises de la température

Optimal pour l'utilisation dans le domaine agro-alimentaire

Manipulation et utilisation aisée

Appareil et sondes étanches (IP 67)

Conformes HACCP et EN 13485

Utilisation universelle



Les mesures de la température font partie des tâches quotidiennes dans le secteur alimentaire. Seule une mesure précise de la température permet de contrôler et garantir la qualité des produits. Et c'est également la seule manière de satisfaire aux exigences des directives HACCP.

Les thermomètres de la gamme de produits testo 108 permettent d'effectuer des mesures ponctuelles en quelques secondes à peine. Et ce, peu importe que ce soit pendant le transport et le stockage de denrées alimentaires, dans les restaurants, dans les grandes cuisines ou dans la restauration de collectivité. Le testo 108 ne craint ni l'humidité, ni l'eau et – grâce à sa gaine Softcase (gaine de protection) – est parfaitement protégé contre les chocs et la saleté.

Caractéristiques techniques

testo 108

testo 108, thermomètre étanche (type T et K), avec thermocouple de type T, Softcase et procès-verbal de calibrage

Réf. 0563 1080



testo 108-2

testo 108-2, thermomètre étanche (type T et K), avec thermocouple verrouillable de type T, Softcase, piles et procès-verbal de calibrage

Réf. 0563 1082



testo 108-2

- Sonde pouvant être bloquée et vissée pour un maintien parfaitement sûr
- Fonctions « Auto-Hold », « Hold » et « Min./Max. »



Type de capteur

Unité de mesure	Température °C / °F
Types de sonde raccordables	Thermocouple de type T et K (testo 108) Thermocouple de type T (testo 108-2)
Plage de mesure	-50 ... +300 °C
Précision de l'appareil (température ambiante +23 °C ±3 °C)	± 0.5 °C (-30 ... +70 °C) ±0.5 °C ±0.5 % v.m. (plage restante)
Précision du capteur	± 0.5 °C (-40 ... -20 °C) ± 0.2 °C (-20 ... +70 °C) ± 0.5 °C (+70 ... +125 °C) ±0.4 % v.m. (+125 ... +300 °C)
Résolution	0.1 °C

Caractéristiques techniques générales

Temp. de service	-20 ... +60 °C
Temp. de stockage	-30 ... +70 °C
Classe de protection	IP67 (avec la Testo sonde fournie installée)
Cadence de mesure	2 mesures par seconde
Temps de réponse t_{99}	10 s (dans un liquide en mouvement)
Affichage	LCD, une ligne, avec ligne de statut
Poids	150 g (sans Softcase)
Dimensions	140 x 60 x 24,5 mm (sans sonde)
Matériau du boîtier	TPE/PC + ABS/PC + ABS + 10%GF
Norme	EN 13485
Directive CE	2014/30/CE
Alimentation en courant	3 piles de type AAA
Durée de vie des piles	2500 h (usage normal à 23 °C)
Caractéristiques	Fonctions « Auto-Hold », « Hold », « Min./Max. » (testo 108-2)

Accessoire pour appareil de mesure

Réf.

Sonde de pénétration TC standard de type T pour testo 108	0602 1080	
Sonde flexible pour four de cuisson, Tmax pour cordon +250 °C, PTFE pour testo 108	0603 0646	
Sonde alimentaire en acier (IP67), avec cordon FEP jusqu'à +200 °C (TC type T) pour testo 108	0603 3392	
Sonde aiguille super rapide pour contrôle de la cuisson dans des fours, (TC type T) pour testo 108	0628 0030	
Sonde de pénétration TC standard de type T pour testo 108-2	0602 1081	