



HACCP-Lebensmittelkontrollmessungen



Temperaturkontrolle im Labor



Transportkoffer (Best. Nr. 5600-0016)



Einsatzprofil

Das spritzwassergeschützte, robuste und handliche Instrument P300 ist ideal für Messaufgaben unter rauen Umgebungsbedingungen.

Anwendungsbereiche in der Industrie und im Handwerk z.B.:

- Temperaturmessung bei Destillationen
- Temperaturkontrolle an Heizungsanlagen
- Temperaturmessungen im Lebensmittelbereich (HACCP)
- Oberflächenmessung im Werkzeugbau
- Temperaturkontrolle bei Servicearbeiten
- Temperaturerfassung bei Fertigungsprozessen
- usw.

Technische Daten

P300

Sensor	NTC
Messbereich	-40 °C ... 200 °C
Auflösung	0,1 °C
Genauigkeit	±0,5 0 ... 100 °C, sonst ±1,0 °C
Betriebstemperatur	0 °C ... 40 °C
Lager-/Transporttemperatur	-20 °C ... 70 °C
Anzeige	LCD, Ziffernhöhe 15 mm
Spannungsversorgung	2 x 1,5 V Batterie AA Size
Batteriestandzeit	> 12 Monate (ohne Beleuchtung)
Gehäuse	130 x 65 x 25 mm (L x B x H)
Gewicht	240 g
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none">• Hold Funktion• Speicher für MAX und MIN - Wert• Displaybeleuchtung• spritzwassergeschützt

Best. Nr.

(Inkl. fest angeschlossenem Einsteckfühler
l = 120 mm d = 3,5 mm)

5000-0300

P300 inkl. Fühler

Produktmerkmale P300

- spritzwassergeschützt und abwaschbar
- sehr gute Ablesbarkeit der Messwerte auch bei Dunkelheit durch beleuchtetes Display mit großen Zahlen
- Speicherung der MAX- und MIN-Werte
- Holdfunktion für Messungen an unzugänglichen Stellen
- integrierte Fühlerhalterung ermöglicht Einhandbedienung

(techn. Änderungen vorbehalten)