

Termometro portatile HACCP EB Instruments mod. DT3

Descrizione prodotto

Il termometro **DT3 EB Instruments** è uno strumento digitale tascabile progettato per il controllo e la misura della temperatura in ambito alimentare e di sicurezza HACCP. Grazie al **display LCD ad alta leggibilità** e alla **custodia compatta**, è ideale per misurazioni rapide e precise in frigoriferi, freezer, celle frigorifere, punti di controllo alimentare e processi di lavorazione. È conforme alle normative HACCP per il monitoraggio delle temperature di processo.

Caratteristiche tecniche principali

- **Campo di misura (temperatura):** da **-20 °C a +50 °C** (equivalente a **-4 °F ÷ +122 °F**)
- **Risoluzione:** **0,1 °C / 0,1 °F**
- **Precisione di lettura:** **± 1 °C / ± 2 °F**
- **Display:** LCD ad alta leggibilità con facile lettura dei valori
- **Grado di protezione:** **IP67** (resistente ad acqua e polvere)
- **Dimensioni compatte:** **70 × 44 × 10 mm**
- **Peso leggero:** **34 g**
- **Alimentazione:** **1 × batteria CR2032** (inclusa)
- **Marchiatura e conformità:** **CE**, conformità alle direttive **ISO e RoHS**

Funzionalità e vantaggi

- **Misurazione rapida e intuitiva:** ideale per controlli HACCP quotidiani negli ambienti di lavoro alimentare
- **Design compatto e robusto:** facile da trasportare e utilizzare anche in spazi ridotti
- **Protezione IP67:** adatto a condizioni operative umide e ad alta frequenza di utilizzo
- **Ideale per monitoraggio continuo:** perfetto per frigoriferi, zone di stoccaggio e aree di preparazione alimentare

Applicazioni tipiche

- Monitoraggio della temperatura interna di frigoriferi e freezer
- Controlli HACCP in ristorazione, catering e laboratori alimentari
- Verifica di conformità durante il trasporto e lo stoccaggio di alimenti
- Misurazioni rapide in processi di produzione alimentare

