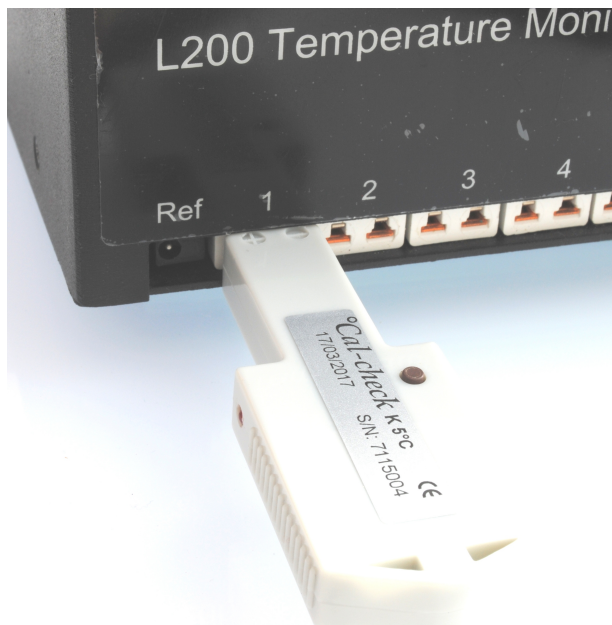
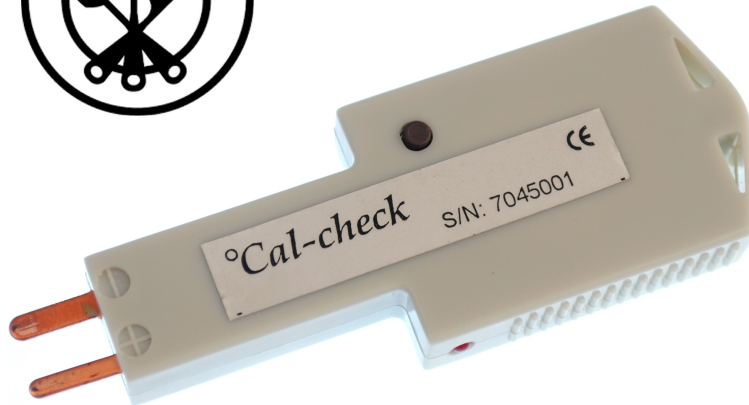


## Controllo catering mano in attesa di termocoppia di precisione Calibration Checker



Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

**CAL-Dairy -(T o K): un'unita per alimenti lattiero-caseari**

**CAL-Heldhot -(T o K): un'unita per alimenti caldi tenuti (63 gradi centigradi)**

**CAL-Cooking -(T o K): un'unita per il cuoco centrale ad alta temperatura (75 gradi centigradi)**

**CAL-Reheat -(T o K): un'unita per alimenti riscaldati per il nucleo**

**CAL-Hotfood -(T o K): un set che combina 3 unita, una per gli alimenti caldi tenuti (63 gradi centigradi), una per la cuoca centrale ad alta temperatura (75 gradi centigradi) e una per gli alimenti riscaldati per il nucleo (82oC)**

Controllo rapido e accurato della calibrazione degli strumenti termocoppia

Plug-in, tasto di stampa e lettura - non e necessario alcun PC

Non c'e piu bisogno di inviare strumenti per la calibrazione

Nessun cablaggio o impostazione della portata – semplice controllo da parte di chiunque

Produzione e stoccaggio di alimenti/ Latticini/ Birra/ Forni

Il controllo di Cal e un concetto unico e nuovo per un rapido, semplice e conveniente controllo della calibrazione interna della strumentazione termocoppia, eliminando la necessita di inviarlo via per la calibrazione di laboratorio.

Il dispositivo compatto a basso costo, terminato con perni maschili in miniatura, e semplicemente collegato alla porta di ingresso dello strumento. Il confronto della lettura visualizzata viene confrontato con il valore indicato sull'etichetta del controllo di Cal per indicare l'accuratezza dello strumento di prova.

Dopo l'inserimento, il controllo del controllo del calcolo viene attivato e si spegne automaticamente dopo 60 secondi, con conseguente lunga durata della batteria. Se il correttore viene inavvertitamente lasciato collegato allo strumento, andra in modalita di sospensione per ridurre al minimo il consumo di energia. Un LED indica se il correttore e operativo o se la batteria deve essere sostituita; il correttore non produrra una lettura se la batteria e 'bassa'.

Sono disponibili nove gamme termocicli che lipizzano di tipo K e T per soddisfare un'ampia gamma di applicazioni, tra cui la produzione e lo stoccaggio di alimenti, i processi lattiero-caseari e di produzione di birra e forni.

**Indicazioni**

**Specifications**

<b>General Description</b>	The °Cal-check is a unique, novel concept for rapid, simple and convenient in-house calibration checking of thermocouple instrumentation, eliminating the need to send it away for laboratory calibration.
<b>Type</b>	Thermocouple Type K or T
<b>Accuracy</b>	+/-0.25°C at 23°C ambient temperature
<b>Resolution</b>	0.1°C
<b>Host Instrument Input Impedance</b>	10k Ohm minimum
<b>Temperature Coefficient</b>	18-28°C ambient temperature, better than +/-0.5°C 0-50°C ambient temperature, +/-0.5 °C
<b>Storage Temperature Range</b>	-20 to 70°C
<b>Ambient Operating Temperature</b>	0 to 50°C, 18 to 28°C recommended
<b>Power Consumption</b>	Battery life: typically 2400 operations; 5 years' shelf life
<b>Power Supply</b>	CR2032; 3V 230mAh
<b>Standards Met</b>	Thermocouple type: K or T to IEC584. Moulded Case rated IP50
<b>Accessories</b>	Supplied with a traceable certificate of calibration