

DIÂMETROS: 25 e 50MM

CLASSE DE EXATIDÃO: $\pm 1,5\%$ FE

Informação de Produto

APLICAÇÃO:

Possui características de construção específicas para inspeção de alimentos perecíveis, assim como acompanhamento dos estágios de fabricação desses alimentos pelo fabricante.

De pequeno porte e de fácil utilização para controle de qualidade da conservação de carnes e seus derivados, permitindo assim sua avaliação pela mudança de temperatura ocorrida em seu interior, através da haste de pequeno diâmetro (4,5mm) com ponta pontiaguda e com total segurança e higiene necessárias para a indústria alimentícia.



Foto Ilustrativa

CARACTERÍSTICAS:

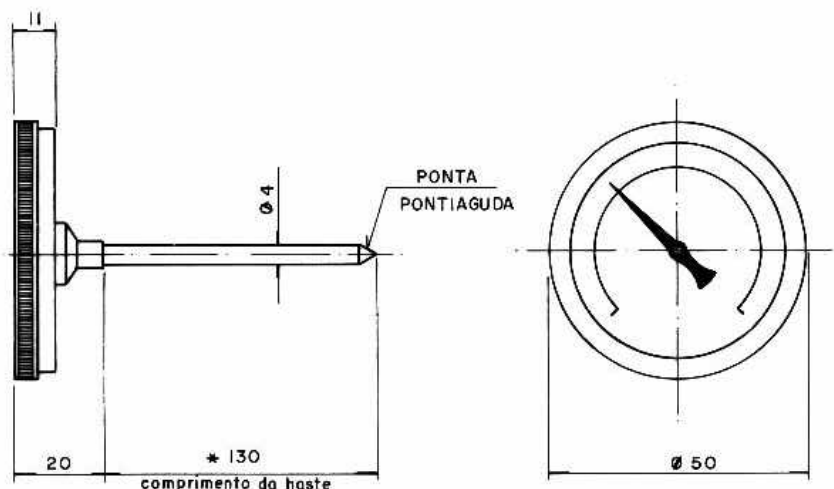
- **CAIXA/ANEL:** Latão estampado, roscado, acabamento cromado
- **SOQUETE:** Latão cromado sem rosca
- **HASTE:** Aço inoxidável AISI-304 diâmetro 4mm, comprimento 130mm "pontiaguda"
- **CONEXÃO:** Traseira
- **FAIXA DE TEMPERATURA:** -40° até 250°C
- **DEMAIS CARACTERÍSTICAS:** VER IP-001-T

“ESCALAS DISPONÍVEIS – °C (graus celcius)”

- 10 + 110°C	- 30 + 100°C	0 - 120°C
- 20 + 50°C	- 40 + 50°C	0 - 150°C
- 30 + 50°C	0 - 50°C	0 - 200°C
- 30 + 70°C	0 - 100°C	0 - 250°C

— OUTRAS SOB CONSULTA

DIMENSIONAL (mm)



* OUTROS COMPRIMENTOS SOB CONSULTA

AO PEDIR ESPECIFIQUE:

Termômetro bimetalico BM A FRIG 50 -30+100 Ø4 X 130MM
 Saída angular A
 Tipo frigorífico FRIG
 Diâmetro nominal 50
 Escala solicitada -30+100
 Diâmetro da haste Ø4
 Comprimento da haste 130MM

