

Складной термометр Testo 103

Промышленные термометры



- Особенности: с проникающим зондом
- Диапазон измерения, °C: -30...+220



Под заказ

Области применения:

- Торговля

Описание

Складной термометр Testo 103

Складной термометр Testo 103 предназначен для быстрого и точного измерения температуры пищевых продуктов – на производстве, в процессе хранения и переработки, в гастрономии, в сетях супермаркетов, в области розничной и оптовой торговли продуктами питания или в промышленном секторе.

Зонд Testo 103 раскладывается. Минимальный угол для работы: 30°. После измерений достаточно сложить зонд и убрать термометр.

Внесён в Государственный реестр средств измерений под [№8470; 64813-16](#). Срок свидетельства: до 26.08.2026.

Длина трубки зонда: 75 мм. Длина наконечника трубки зонда: 22 мм. Диаметр трубки зонда: 3 мм. Диаметр наконечника трубки зонда: 2,3 мм.

Преимущества

Преимущества Testo 103

- Складная конструкция и эргономичный дизайн. Самый компактный складной термометр в своём классе.
- Легко поддаётся чистке, соответствует требованиям класса защиты IP55.
- Идеален для выполнения точечных замеров благодаря узкому наконечнику.
- Минимальный угол наклона наконечника для работы – 30°.

Характеристики

Параметр:	Показатель:
Бренд	Testo
Страна бренда	Германия
Отрасли	Рестораны, кулинария, кейтеринг, Супермаркеты
Ссылка на документы	https://tech.nv-lab.ru/links/UM-00000076191.pdf

Особенности	с проникающим зондом
Диапазон измерения, °C	-30...+220
Погрешность, °C	±0,5 °C (-30...+99,9 °C); ±1,0 % от изм. знач. (+100...+220 °C)
Разрешение, °C	0,1
Габариты, мм	115×35×19
Вес, кг	0.046
Страна производства	Китай

Дисклеймер:

Производитель может изменить цвет, внешний вид и характеристики товара без дополнительного уведомления, поэтому размещенные на нашем сайте характеристики и фотографии являются справочными. Мы стараемся поддерживать описания в актуальном состоянии и обновляем информацию по мере получения её от производителей.