

# Instrumento de medición de temperatura

**testo 108** – rápido, preciso en las mediciones de temperatura y de fácil manejo

---

Fácil de usar y manejable

---

Instrumento y sonda estancos (IP67)

---

Cumple con la APPCC y EN13485

---

Para todo tipo de aplicaciones

---



En la industria alimentaria, las mediciones de temperatura forman parte de la rutina diaria. La calidad de los productos solo se puede garantizar con mediciones precisas. Y esta es la única manera de cumplir la norma la APPCC. El testo 108 permite hacer mediciones aleatorias en segundos para el transporte y almacenamiento de alimentos, para restaurantes, grandes cocinas o cadenas de restaurantes.

Gracias a la funda protectora (Softcase) no le afectan el contacto directo con el agua o la humedad y se mantiene a salvo de los golpes y la suciedad. Este instrumento dispone de todas las características necesarias para cualquier medición de temperatura.

## Datos técnicos

### testo 108

Térmometro estanco testo 108 (tipo T y K), Incluye una sonda termopar tipo T, funda protectora y protocolo de calibración.

Modelo 0563 1080



#### Tipo sensor

Rango	-50 ... +300 °C
Exactitud Instrumento (Temperatura ambiente +23 °C ±3 °C)	±0,5 °C (-30 ... +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % del v.m. (rango restante)
Exactitud Sondas	±0,5 °C (-40 ... -20 °C) ±0,2 °C (-20 ... +70 °C) ±0,5 °C (+70 ... +125 °C) ±0,4 % del v.m. (+125 ... +300 °C)
Resolución	0,1 °C

#### Datos técnicos generales

Parámetros	°C / °F
Temp. Func.	-20 ... +60 °C
Temp. Almac.	-30 ... +70 °C
Sondas	Tipo T (Cu-CuNi), Tipo K (NiCr-Ni)
Tipo de protección	IP67 (Sonda tipo K incluida)
Características	Auto apagado
Estándar	EN 13485 En proceso de obtención de normativa ITC
Alimentación	3 x Pila tipo AAA