

Temperatur- Messgerät

testo 108 – Schnelle, einfache und
präzise Temperaturmessung

Einfache Bedienung und Handhabung

Gerät und Fühler wasserdicht (IP67)

HACCP und EN 13485 konform

Universell einsetzbar



In der Lebensmittel-Branche gehören Temperatur-
Messungen zu den täglichen Aufgaben. Nur durch eine
präzise Messung kann die Qualität der Produkte überprüft
und garantiert werden. Und nur so lassen sich die
HACCP-Richtlinien erfüllen.

Das testo 108 verrichtet Stichproben-Messungen in
Sekundenschnelle. Ganz gleich ob beim Transport und der
Lagerung von Lebensmitteln, im Restaurant, in der
Großküche oder der Systemgastronomie. Dank des
Softcase (Schutzhülle) scheut es weder Feuchtigkeit noch
Wasser und ist vor Stoßschäden und Verschmutzung sicher.
Dort wo die Temperatur erfasst werden muss, misst dieses
Gerät alles, was nötig ist.

Technische Daten

testo 108

testo 108, Lebensmittel-Thermometer mit Standard Tauch-/Einstechfühler Typ T, Typ K anschließbar, Softcase, Fühler und Gerät Schutzklasse IP67, inkl. Batterien

Best.-Nr. 0563 1080



Sensortyp

Messbereich	-50 ... +300 °C
Genauigkeit Gerät (Umgebungstemperatur +23 °C ±3 °C)	±0,5 °C (-30 ... +70 °C) ±0,5 °C ±0,5 % v. Mw. (restl. Messbereich)
Genauigkeit Fühler	±0,5 °C (-40 ... -20 °C) ±0,2 °C (-20 ... +70 °C) ±0,5 °C (+70 ... +125 °C) ±0,4 % v. Mw. (+125 ... +300 °C)
Auflösung	0,1 °C

Allgemeine technische Daten

Parameter	°C / °F
Betriebstemp.	-20 ... +60 °C
Lagertemp.	-30 ... +70 °C
Fühler	Typ T (Cu-CuNi), Typ K (NiCr-Ni)
Schutzklasse	IP67 (mitgelieferter Fühler ist gesteckt)
Features	Auto-Off
Norm	EN 13485