

Registrační teploměr **HT3100**

HACCP Manažer s externí sondou a identifikací měřeného místa a času



Registrační teploměr HT3100

je ideální pomocník pro provozovatele stravovacích služeb s povinností zavést systém kritických kontrolních bodů (vyhláška č. 137/2004).

Registrační teploměr HT3100 umožňuje automatickou identifikaci měřeného místa během měření teploty a záznam času při rizikových technologických postupech.

Registrační teploměr HT3100, který je vybaven čtečkou identifikačních čipů, dokáže bezpečně změřit a archivovat údaje o místě měření, teplotě a času měření při přípravě a tepelném zpracování jídel, během výdeje pokrmů nebo při expedici. Unikátní vlastností HT3100 je automatizace přiřazení naměřené teploty a času měřenému místu pomocí programovatelných identifikačních čipů, které jsou umístěny na místech měření teploty – např. varně, pánvi nebo výdejních místech.

Registrační teploměr HT3100 ohlásí překročení nastavené meze na zvoleném místě zvukovým signálem a textem na displeji.

nejlepší poměr cena / výkon



technické parametry

teplotní rozsah	-50°C až 537°C (sonda do 260°C)
přesnost měření	±0,5°C nebo 1 % (větší hodnota)
pracovní teplota	-18°C až 48°C
časová odezva sondy	2 s
typ teplotní sondy	termočlánek J, K nebo T
provedení sondy	nerez
délka stonku	10 cm
propojovací kabel	1 m
LCD displej	2 řádky po 12 znacích
rozlišení	0,1°C
kapacita paměti	2000 záznamů
připojení k PC	RS232C
Materiál krytu	nárazuvzdorný ABS
rozměry	152 x 76 x 34 mm
napájení	baterie 9 V, alkalická
automatické vypnutí	ano, po 10 minutách
kabel k sondě	odolává teplotám do 100 °C
životnost baterie	typicky 100 hodin provozu



standardní sestava

Registrační teploměr HT3100
Potravinářská ponorná/vpichová
sonda – model 8010MK s rychlou odezvou
Přenosný plastový kufřík

Sada 12 ks identifikačních čipů
Software HACCP Manager
Propojovací kabel k PC na sériový port