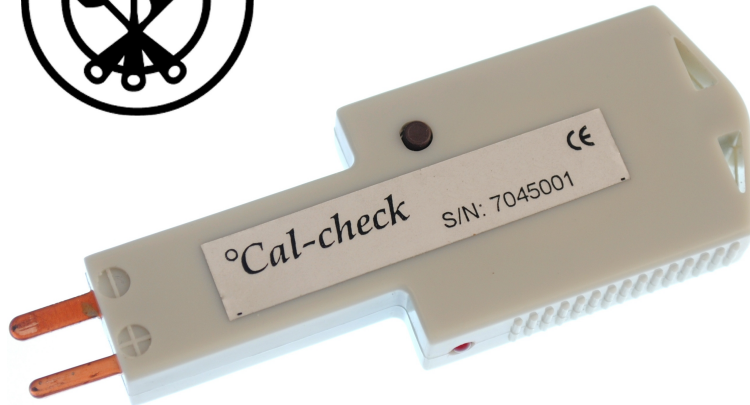


Cal-check Catering Hand Held Precision Thermocouple Calibration Check



Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

CAL-Dairy -(T ou K) : Une unité pour les aliments laitiers (40 oC)

CAL-Heldhot -(T ou K) : Une unité pour les aliments chauds (63 oC)

CAL-Cooking -(T ou K) : Une unité pour la cuisson a haute température centrale (75 oC)

CAL-Réheat -(T ou K) : Unité pour les aliments réchauffés de base (82 oC)

CAL-Hotfood -(T ou K) : Un ensemble combinant 3 unités, une pour les aliments chauds de tenue (63 oC), un pour la cuisson a haute température centrale (75 oC) et un pour les aliments réchauffés de base (82 oC)

Vérification rapide et précise des instruments thermocouple

Plug-in, bouton d'appuyez et lire - pas besoin de PC

Plus besoin d'envoyer des instruments pour l'étalonnage

Pas de câblage ou de réglage de portée - simple vérification par n'importe qui

Production et stockage d'aliments/ Laiterie/ Brassage/ Fours

Le contrôle de cal est un concept unique et nouveau pour la vérification rapide, simple et pratique de l'étalonnage interne de l'instrumentation thermocouple, éliminant la nécessité de l'envoyer loin pour l'étalonnage de laboratoire.

Le dispositif compact et peu couteux, terminé avec des broches miniatures et mâles est simplement branché sur le port d'entrée de l'instrument. La comparaison de la lecture affichée est comparée a la valeur indiquée sur l'étiquette de vérification cal pour indiquer l'exactitude de l'instrument d'essai.

Le contrôle cal est activé apres l'insertion et s'éteint automatiquement apres 60 secondes, ce qui donne une longue durée de vie de la batterie. Si le contrôleur est laissé par inadvertance connecté a l'instrument, il ira en mode veille pour minimiser la consommation d'énergie. Une LED indique si le contrôleur est opérationnel ou si la batterie doit etre remplacée; le contrôleur ne produira pas de lecture si la batterie est «faible».

Neuf gammes de thermocouple de type K et T sont disponibles pour répondre a un large éventail d'applications, y compris la production et le stockage des aliments, les procédés de produits laitiers et de brassage et les fours.

Spécifications

Specifications

General Description	The °Cal-check is a unique, novel concept for rapid, simple and convenient in-house calibration checking of thermocouple instrumentation, eliminating the need to send it away for laboratory calibration.
----------------------------	--

Type	Thermocouple Type K or T
Accuracy	+/-0.25°C at 23°C ambient temperature
Resolution	0.1°C
Host Instrument Input Impedance	10k Ohm minimum
Temperature Coefficient	18-28°C ambient temperature, better than +/-0.5°C 0-50°C ambient temperature, +/-0.5 °C
Storage Temperature Range	-20 to 70°C
Ambient Operating Temperature	0 to 50°C, 18 to 28°C recommended
Power Consumption	Battery life: typically 2400 operations; 5 years' shelf life
Power Supply	CR2032; 3V 230mAh
Standards Met	Thermocouple type: K or T to IEC584. Moulded Case rated IP50
Accessories	Supplied with a traceable certificate of calibration