



# TERMÓMETRO INFRARROJOS IR-T3000 PRECISIÓN

**DESCRIPCIÓN:** El termómetro infrarrojo IR-T3000 es compacto, ligero y fácil de usar. Sólo hay que apuntar y apretar el gatillo para mostrar la temperatura del elemento que se mide.

El rango de temperaturas que mide el IR-T3000 es de -60 a 500°C, con una precisión de  $\pm 1^\circ\text{C}$  en el rango de 0 a 65°C, fuera de este rango  $\pm 2^\circ\text{C}$  de la lectura.

Incorpora una pantalla LCD clara, fácil de leer, Indicación de batería baja, puntero láser, sistema de auto-apagado después de 15 segundos.

El IR-T3000 es ideal para medir temperaturas de la superficie de alimentos, eliminando la necesidad de tocar o contaminar la comida que se está midiendo, evitando el riesgo de contaminación cruzada.

Incorpora un ratio de proporción óptica 12:1 (relación de distancia/diámetro) y una emisividad fija de 0,97 por lo que es más adecuado para los alimentos refrigerados y congelados, aunque este termómetro se puede utilizar para una amplia gama de aplicaciones.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Rango de medición:	-60°C a +500°C
Resolución:	0.1° C
Precisión:	$\pm 1^\circ\text{C}$ de 0°C a 65°C, $\pm 2^\circ\text{C}$ resto
Ratio de campo de visión:	12:1
Emisividad:	0.97 fijo
Batería:	2 x AAA alcalina
Duración de la batería:	140 horas de uso continuo
Dimensiones:	39 x 72 x 175 mm
Peso:	180 gramos

