

Бур 4.1 для измерения температуры в замороженной продукции



эксперт рынка измерительного оборудования

+7 (800) 222-91-11

info@lep.ru

www.electronpribor.ru

Для измерения температуры в замороженной продукции Бур 4.1



Производитель

РЭЛСИБ

Цена по запросу

Назначение бура 4.1 для измерения температуры в замороженной продукции:

Бур 4.1 предназначен для изготовления отверстий в замороженном мясе, фарше, рыбе заданного диаметра для последующей установки в отверстие зонда прибора для измерения температуры внутри продукта.

Бур 4.1 рекомендуется эксплуатировать совместно с измерителем температуры [IT-7-Pt-3.0-120-R](#).

Порядок работы по измерению температуры

В выбранном месте замороженной продукции установите бур. Нажимайте с усилием на бур и проворачивайте его по часовой стрелке, пока он не войдёт в продукт на 1...1,5 см. Далее достаточно просто вращать бур, пока глубина отверстия не станет равной 4...5 см. Выкрутите бур и установите в отверстие зонд измерителя температуры. Через 1,5...2,0 минуты включите измеритель и снимите показания температуры.

Ориентировочное время изготовления отверстия: 30...60 с. Ориентировочное время установления равновесной температуры: 90...120 с. Всего для проведения измерения требуется 2...3 мин.

Особенности бура 4.1 для измерения температуры в замороженной продукции:

Быстрый и точный метод контроля температуры;

Использование универсального измерителя.

Технические характеристики бура 4.1 для измерения температуры в замороженной продукции:

Параметр	Значение
Диаметр отверстия, изготавливаемого буром	4,0 мм
Глубина отверстия для точного измерения	40...50 мм

Комплект поставки Бур 4.1:

№	Наименование	Количество
1	Бур 4.1 для измерения температуры в замороженной продукции	1

Москва 8 800 222-91-11 info@lep.ru	Новосибирск +7 (383) 280-42-43 nsk@lep.ru	Екатеринбург +7 (343) 305-91-11 ekb@lep.ru	Иркутск +7 (3952) 19-91-61 irk@lep.ru	Казахстан +7 (708) 748-69-93 kz@lep.ru
---	--	---	--	---