

# °C-Cal-Check Backen & Kochen Hand Held PrÄfÄxzision Thermoelement Kalibrierung Checker



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-Boiling -(T oder K): Eine Einheit für kochendes Wasser (+100°C)**

**CAL-Bäckerei -(T oder K): Eine Einheit für Bäckereien (+200°C)**

**CAL-SousVideLow -(T oder K): Eine Einheit für minimale Sous Vide Temperatur (+47°C)**

**CAL-SousVideHigh -(T oder K): Eine Einheit für maximale Sous Vide Temperatur (+87°C)**

**CAL-SousVideSet -(T oder K): Ein Set, das Sous Vide Temperaturen kombiniert (+47°C & +87°C)**

Schnelle, genaue Kalibrierungsprüfung von Thermoelement-Instrumenten

Plug-in, Taste drücken & lesen – kein PC erforderlich

Keine Notwendigkeit mehr, Instrumente zur Kalibrierung wegzuschicken

Keine Verdrahtung oder Bereichseinstellung – einfache Überprüfung durch jemanden

Lebensmittelproduktion & Lagerung / Molkerei / Brauen / Öfen

Der °Cal-Check ist ein einzigartiges, neuartiges Konzept für eine schnelle, einfache und komfortable interne Kalibrierungsprüfung der Thermoelement-Instrumentierung, sodass Sie sie nicht zur Laborkalibrierung absenden müssen.

Das kompakte, kostengünstige Gerät, das mit Miniatur-Steckerstiften beendet wird, wird einfach an den Eingangsanschluss des Instruments angeschlossen. Der Vergleich des angezeigten Messwerts wird mit dem auf dem Etikett °Cal-Check angegebenen Wert verglichen, um die Genauigkeit des Prüfgeräts anzugeben.

Der °Cal-Check wird nach dem Einsetzen eingeschaltet und schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab, was zu einer langen Akkulaufzeit führt. Wenn die Kontrolle versehentlich mit dem Gerät verbunden bleibt, wechselt sie in den Ruhemodus, um den Stromverbrauch zu minimieren. Eine LED zeigt an, ob die Kasse betriebsbereit ist oder die Batterie ausgetauscht werden muss. der Checker erzeugt keinen Messwert, wenn die Batterie "niedrig" ist.

Neun Thermoelement-Sortimente des Typs K & T sind für eine Vielzahl von Anwendungen verfügbar, darunter Lebensmittelproduktion und -lagerung, Molkerei- und Brauprozesse sowie Öfen.

### **Spezifikationen**

## **Specifications**

<p><b>General Description</b></p>	<p>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.</p>
-----------------------------------	---

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