



# TERMOMETRO DIGITAL

(MOD. TLCD)

Termometro elettronico



Esta serie de instrumentos ha sido diseñada para la medición de temperatura. Los sectores de mayor uso son la industria de alimentos y lácteos (tanques de almacenamiento de vino / leche / aceite / jugo, plantas industriales de cerveza / leche, tanques de producción de queso), productos farmacéuticos y químicos. La batería se alimenta con una duración garantizada por largos períodos.

## CARACTERISTICAS TECNICAS:

**Rango de medición:** -40 + 70 ° C; 0 + 100 ° C.

**Resolución:** 0.1 ° C.

**Precisión:** ± 0.4 ° C.

**Diámetro de la caja:** 80 mm.

**Diámetro del bulbo:** 9 mm.

**Material:** caja de acero inoxidable AISI 304; Bombilla de acero inoxidable AISI 316

**Longitud del bulbo:** variable según pedido

**Alimentación:** 2 baterías AG 13 para una larga vida útil

**Tiempos de muestreo:** cada 2 segundos

**Pantalla:** LCD

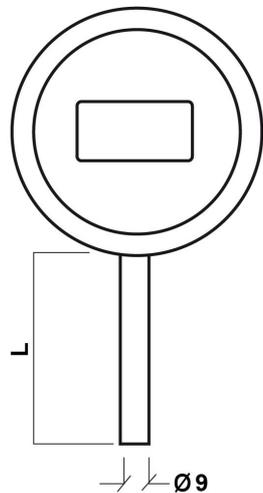
**Marcar:** máscara frontal personalizable

**Montaje:** radial / trasero / giratorio

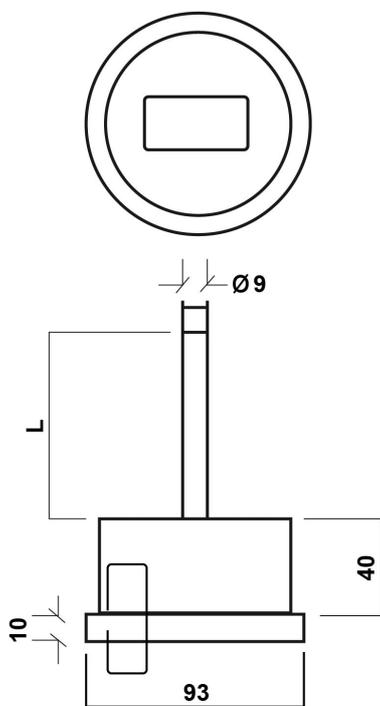
**Conexión del proceso:** lisa o con accesorio deslizante o completa con 1/2 "GAS extraíble o sanitarios DIN 11851, CLAMP, SMS, IDF.



MONTAJE (Con conexión al proceso liso):



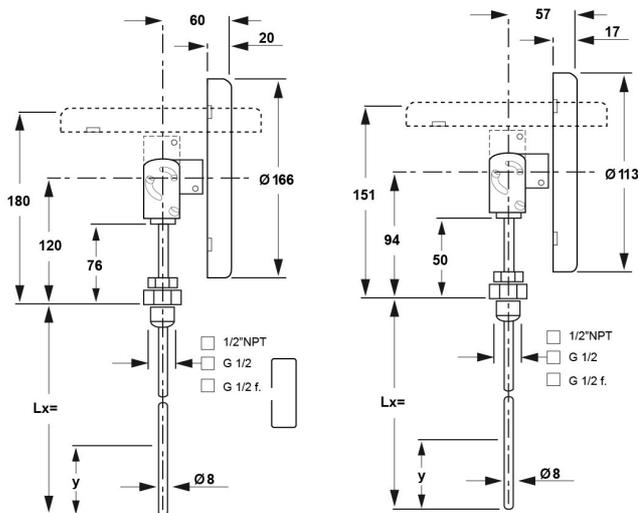
**RADIAL**



**BACK**

**TRASERO**





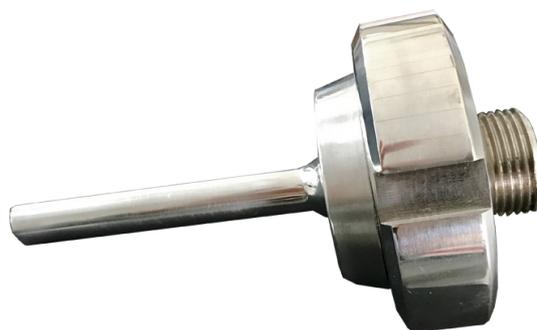
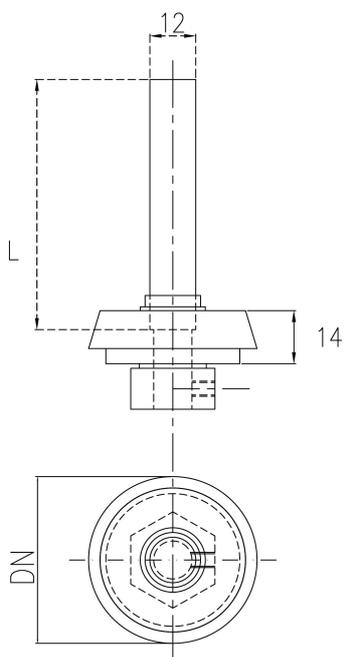
## GIRATORIO

### ATAQUES AL PROCESO:

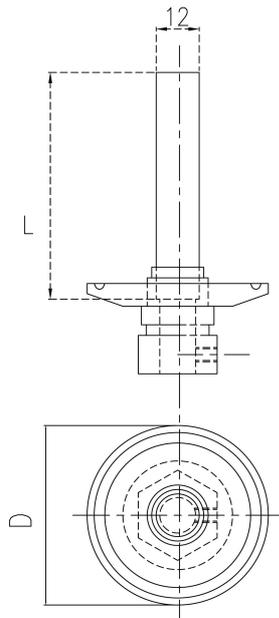
Teóricamente, es posible utilizar un termómetro digital sin la ayuda de un termopozo exclusivamente cuando la presión de funcionamiento es baja, la viscosidad y la velocidad de deslizamiento son bajas. Sin embargo, para reemplazar el instrumento durante el funcionamiento y garantizar una larga vida útil y para garantizar una mejor protección del termómetro, el sistema y el medio ambiente, es recomendable utilizar un termopozo entre los modelos disponibles en la gama SABA.



**POCKET TREAD**  
**1/2" GAS**



**TERMOPOZO DIN 11851**  
**DN: 15 – 25 – 40 – 50**



## TERMOLOS CLAMP

D: 1 1/2" – 2" – 2 1/2"

### Certificados:

- Declaración de conformidad
- Certificación de materiales
- Certificación MOCA (objetos materiales en contacto con alimentos - a pedido)
- Certificación de manómetro: ATEX (bajo pedido)
- Certificado de calibración del manómetro (lista de valores individuales medidos; 5 puntos de medición)

### Información de la orden:

Escala / Conexión de proceso / Tamaño de tubería / Piezas / Certificados