



# TERMOMETRO DIGITALE (MOD. TLCD)

Termometro elettronico



Produttore qualificato  
M.O.C.A.  
Reg. CE n. 1935/2004

Questa serie di strumenti è stata progettata per la misura della temperatura. I settori di maggior impiego sono l'industria alimentare e casearia (serbatoi di stoccaggio vino/latte/olio/succhi, impianti industriali birra/latte, vasche produzione formaggio), farmaceutica e chimica. L'alimentazione è a batteria con una durata garantita per lunghi periodi.

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Campo di misura:** -40+70°C ; 0+100 °C.

**Risoluzione:** 0,1°C.

**Precisione:** ±0,4°C.

**Diametro cassa:** 80 mm.

**Diametro bulbo:** 9 mm.

**Materiale:** cassa acciaio inox AISI 304 ; bulbo in acciaio inox AISI 316

**Lunghezza bulbo:** variabile secondo richiesta

**Alimentazione:** 2 pile AG 13 per lunga durata

**Tempi di campionamento:** ogni 2 secondi

**Display:** LCD

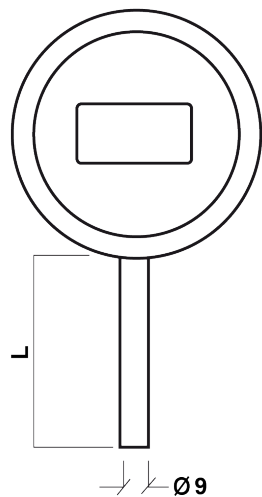
**Quadrante:** mascherina frontale personalizzabile

**Montaggio:** radiale/posteriore/orientabile

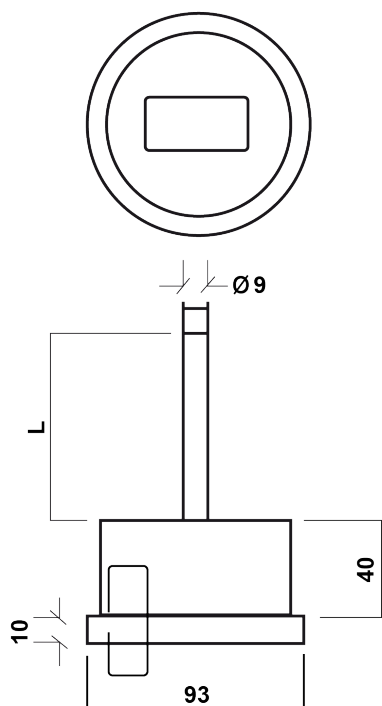
**Attacco al processo:** liscio o con raccordino scorrevole o completi di pozzetto estraibile 1/2" GAS o sanitario DIN 11851, CLAMP, SMS, IDF.



MONTAGGIO (con attacco al processo liscio) :

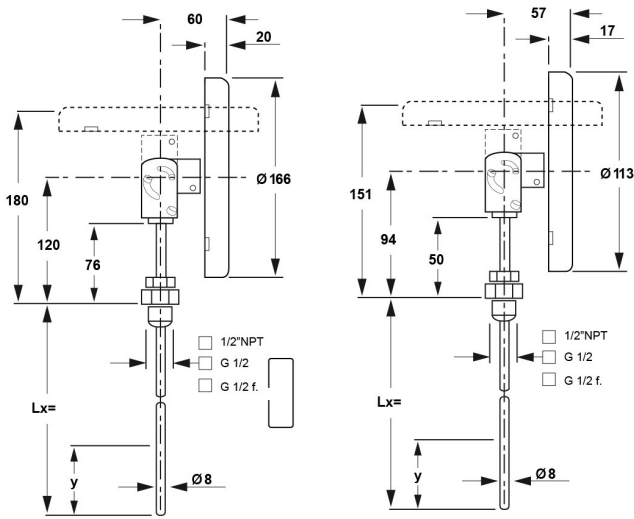


**RADIALE**



**POSTERIORE**



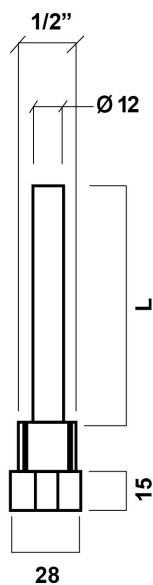


## ORIENTABILE

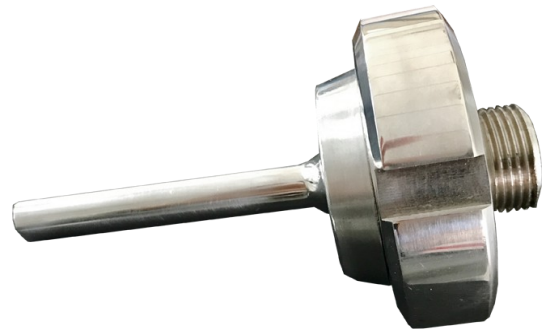
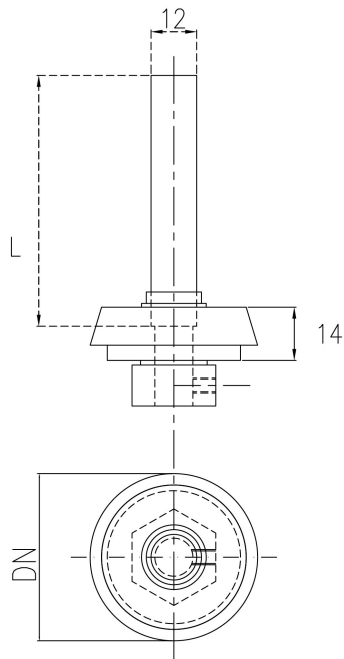
### ATTACCHI AL PROCESSO:

Teoricamente è possibile utilizzare un termometro digitale senza l'ausilio di un pozzetto termometrico esclusivamente dove la pressione di esercizio sia bassa, la viscosità e la velocità di scorrimento siano basse.

Tuttavia per poter sostituire lo strumento durante il funzionamento e per garantire una lunga durata della propria vita e per assicurare una migliore protezione del termometro, dell'impianto e dell'ambiente si consiglia di utilizzare un pozzetto termometrico tra i modelli disponibili nella gamma di SABA.

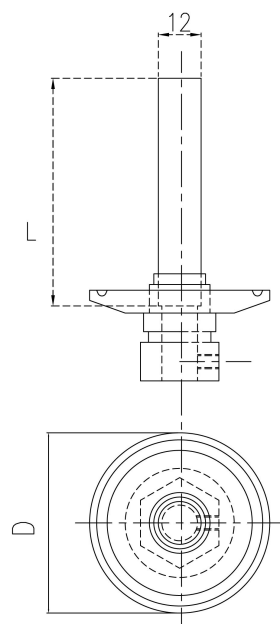


### POZZETTO ESTRAIBILE 1/2\"/>



## POZZETTO DIN 11851 DN

DN: 15 – 25 – 40 – 50



## POZZETTO CLAMP

D: 1 1/2" – 2" – 2 1/2"

### Certificati:

- Dichiarazione di conformità
- Certificazione dei materiali
- Certificazione MOCA (materiali oggetti a contatto con alimenti - su richiesta)
- Certificazione termometro: ATEX (su richiesta)
- Certificato di taratura termometro (elenco di valori singoli misurati; 5 punti di misura)

### Informazione per l'ordine:

Scala/Attacco al processo/Dimensioni Tubo/Parti/Certificati