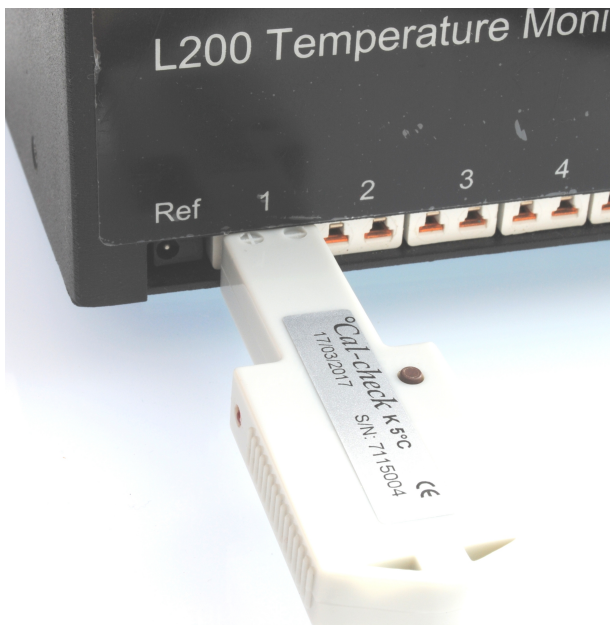


# °Cal-check Baking & Cooking Hand Held Precision Thermocouple Calibration Checker



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 o K): Una unidad para agua hirviendo (+100oC)**

**CAL-Panadería -(T o K): Una unidad para panaderías (+200oC)**

**CAL-SousVideLow -(T o K): Una unidad para una temperatura mínima de Sous Vide (+47oC)**

**CAL-SousVideHigh -(T o K): Una unidad para la temperatura máxima de Sous Vide (+87oC)**

**CAL-SousVideSet -(T o K): Un conjunto que combina las temperaturas de Sous Vide (+47 oC y +87 oC)**

Comprobación rápida y precisa de la calibración de los instrumentos de termopar

Plug-in, pulse el botón y leer - no se necesita PC

No más necesidad de enviar instrumentos para la calibración

Sin cableado o ajuste de rango –simple comprobación por nadie

Producción y almacenamiento de alimentos/ Lácteos/ Cervecería/ Hornos

El -Cal-check es un concepto único y novedoso para la comprobación rápida, sencilla y conveniente de la calibración interna de la instrumentación del termopar, eliminando la necesidad de enviarla para la calibración de laboratorio.

El dispositivo compacto y de bajo costo, terminado con pines macho en miniatura, simplemente se conecta al puerto de entrada del instrumento. La comparación de la lectura mostrada se compara con el valor indicado en la etiqueta de comprobación de Cal para indicar la precisión del instrumento de ensayo.

La comprobación de cal se enciende después de la inserción y se apaga automáticamente después de 60 segundos, lo que da como resultado una larga duración de la batería. Si el comprobador se deja conectado inadvertidamente al instrumento, entrará en modo de suspensión para minimizar el consumo de energía. Un LED indica si el comprobador está operativo o si la batería necesita ser reemplazada; el comprobador no producirá una lectura si la batería es 'baja'.

Nueve gamas de termopar Tipo K & T están disponibles para adaptarse a una amplia gama de aplicaciones, incluyendo la producción y almacenamiento de alimentos, procesos de lácteos y elaboración de cerveza y hornos.

### **Especificaciones**

## **Specifications**

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

<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