



Thermomètres avec protection anti-bactérienne



française
d'instrumentation

C22 / C28K

Un grand nombre de domaines nécessite un environnement sans bactéries, tels que l'industrie pharmaceutique, l'alimentaire, les laboratoires, ou encore les soins médicaux.

Les C22 et C28K sont des produits conçus pour être utilisés dans ces domaines d'applications. En effet, des agents antibactériens ont été ajoutés dans le plastique moulé des boîtiers, permettant ainsi de minimiser les risques de contamination par des bactéries, cette protection est appelée "BioCote".

Le C22 est un produit orienté vers les domaines alimentaires, du fait de sa double technologie (thermistance ou thermocouple type T) et de sa plage de température adaptée. Le C28K a été conçu pour des utilisations industrielles compte tenu de la large plage de température des thermocouples de type K.

Ils possèdent les fonctions usuelles des thermomètres, telles que le maintien de la mesure, l'horloge temps réel, la sélection de l'unité de mesure, ou encore la mise hors tension

automatique. Le C22 est doté d'un connecteur Lumberg permettant la reconnaissance automatique des sondes, alors que le C28K possède un connecteur subminiature.

Le C22 possède une autonomie pouvant aller jusqu'à 14 000 heures lors d'une utilisation avec thermistance (7 000 heures avec un thermocouple T). Le C28K utilisant un thermocouple type K, aura une autonomie allant jusqu'à 7 000 heures.

Ces deux thermomètres répon-

dront à vos attentes, pour des applications dans des domaines nécessitant hygiène et propreté. Leur système unique de protection anti-bactéries "BioCote" vous assure une baisse des risques de proliférations ou de contaminations par les bactéries.

Caractéristiques principales

Caractéristiques du C22 :

- Protection "BioCote" : boîtier anti-bactérien
- Degré de protection IP67
- Mesure de température par thermistance et par thermocouple type T
- Plage de température :
 - 50°C à +150°C par thermistance
 - 200°C à +400°C par thermocouple type T
- Précision de base : $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
- Intervalles de mesure de 1 s à 24 h
- Reconnaissance automatique des sondes (connecteur Lumberg)
- Maintien de la mesure
- Horloge temps réel
- Fonction "Timer"
- Sélection de l'unité de mesure : °C ou °F
- Mise hors tension automatique
- Afficheur LCD 4 digits
- Autonomie jusqu'à 14 000 heures (thermistance)

Caractéristiques du C28K :

- Protection "BioCote" : boîtier anti-bactérien
- Degré de protection IP67
- Mesure de température par thermocouple type K
- Plage de température : -200°C à +600°C
- Précision de base : $0,1\% \pm 0,2^{\circ}\text{C}$
- Intervalles de mesure de 1 s à 24 h
- Connecteur subminiature
- Maintien de la mesure
- Horloge temps réel
- Fonction "Timer"
- Sélection de l'unité de mesure : °C ou °F
- Mise hors tension automatique
- Afficheur LCD 4 digits
- Ø Autonomie jusqu'à 7 000 heures

Spécifications

Modèles	C22	C28K
Plage de température	-50°C à +150°C (thermistance) -200°C à +400°C (thermocouple T)	-200°C à +600°C (thermocouple K)
Précision de base	±0,3°C	0,1% ±0,2°C
Connecteur	Lumberg (reconnaissance auto. des sondes)	Subminiature
Stabilité	de 1 s à 24 h	
Affichage	LCD 4 digits	
Unités de mesure	°C et °F	
Alimentation	2 piles 1,5 V type LR06	
Dimensions	152 x 58 x 27 mm	
Poids	180 g	
Garantie	2 ans	
Livrés avec	Une notice d'utilisation	

Protection «BioCote»

Les bactéries sont partout ...et potentiellement nocives !

Dans les hôpitaux, un patient sur dix a contracté une infection au moins une fois, dans les industries, 39% des employés ne se lavent pas les mains après avoir été aux toilettes! Une surveillance de la propreté et de l'hygiène sont indispensables, et une partie de la solution est le système "BioCote".

Il y a aujourd'hui une augmentation croissante des problèmes liés aux contaminations, pas uniquement dans le secteur médical, mais également dans l'industrie alimentaire. Le système "BioCote" est une solution hygiénique unique pour lutter contre les bactéries et minimiser les risques de contaminations.

Les agents actifs utilisés dans le concept "BioCote" sont incorporés pendant la fabrication des produits et sont actifs durant toute la durée de vie du produit.

Des validations rigoureuses et un programme de contrôle qualité sont en place, tous les tests sont conduits par des laboratoires indépendants, ce qui assure une performance optimale des produits "BioCote".

Avec ce système, on peut minimiser les risques de contaminations ou de proliférations bactériennes, tant dans le domaine alimentaire qu'industriel, ce qui offre aux utilisateurs l'assurance d'avoir pris le maximum de précautions au niveau hygiène et propreté.

